

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Østergade Kollegiet

Adresse Østergade 64 A

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 29189420

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 10-08-2022	
Dato 07-04-2022	
Dato 08-02-2022	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i 2 køleskabe og 2 fryser. Vask i køkken, som anvendes til håndhygiejne er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir. Virksomheden har redegjort for adskillelse og personlig hygiejne i forhold til opgaver med pleje af borgere og håndtering af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af termometer, der anvendes til måling af kernetemperatur i fødevarer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for bl.a. varemodtagelse, opbevaring, produktion.

Virksomheden er konkret vejledt om løsningsforslag for opdatering af sin risiko analyse på grund af ændringer i dens fødevareaktiviteter, herunder virksomheden er begyndt at modtage tilberedt varm mad, og virksomheden ikke længere nedkøler fødevarer. Varmebehandling af fødevarer sker

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Østergade Kollegiet

Adresse Østergade 64 A

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 29189420

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lejlighedsvist.

Henvist til Fødevarestyrelsens hjemmeside, hvor man kan hente hjælpværktøj (www.fvst.dk egenkontrol og risiko analyse). OK.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for indkøb/modtagelse af kølekrævende fødevarer, kontrol af varmebehandling (minimum 75°C) og opbevaringstemperaturer køleskabe og fryserne uge 1 og 2 i 2024. OK. Virksomheden generelt vejledt om regel for fastsættelse af frekvens for kontrol af sine fødevareaktiviteter. Samt at tydeliggøre hvilke køle- og frost inventar man har dokumenteret opbevaringstemperatur i skemaet. Vejledt om at der findes en opdateret version af egenkontrolprogram fra Fødevarestyrelsen på hjemmesiden.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret mejeriprodukter i køleskabet for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" ikke er overskredet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

11-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk