

Virksomhed **Aalborg Sygehus, Medicinerhuset,**

Produktionskøkken på 2. sal

Adresse **Mølleparkvej 4**Postnr./By **9000 Aalborg**CVR-nr. **41826614**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet

- Ordinær kontrol Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

22-05-2015

Tidligere kontrol

Dato	22-10-2014	
Dato	12-11-2013	
Dato	28-05-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens håndtering kyllingekød - OK. Opbevaring af fødevarer i køleskabe og kølerum ved køkken samt i kælder og fryserum i kælder, adskillelse og temperaturer OK. Buffet i kantine og serveringsdisk i café OK. Håndtering af opvask OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varm og kold afdeling, Kølerum- og skabe samt ovne. Borde i produktionen og i ekspedition i kantine og café. Opvaskeafdeling OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionslokaler med inventar og produktionsudstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation vedr. genopvarmning og nedkøling i perioden marts - maj 2015, OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser, at alle ansatte har en faglig uddannelse eller hygiejnecertifikat.