

Kontrolrapport



Virksomhed **AALBORG UNIVERSITETSHOSPITAL**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Patientkøkken
Adresse Hobrovej 18
Postnr./By 9000 Aalborg
CVR-nr. 29190941 Aut.nr. 5540

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktion i det varme køkken, diætafdeling, det kolde køkken samt produktion i køkkenet i kantine Syd, herunder pakning af forskellige fødevarer. Kontrolleret håndtering af Hotfill under produktion. O.K. Drøftet holdbarhed af pålægsprodukter efter optøning i kantine Syd. Opbevaring af fødevarer i kødkølerum i patientkøkken samt kølerum og køleborde i kantine Syd, herunder målet temperatur. Der er sæbe og papirshåndklæder ved håndvaske.

Kontrolleret håndtering af affald i virksomheden, bl.a. opbevaring af affaldscontainer. Virksomheden har fremvist analyseresultat for holdbarhedsprøve på Sous Vide produceret oksesteg samt analyseresultat for udtaget miljøprøver fra det varme og kolde køkken. O.K.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Det varme køkken, kølerum, diætafdeling, det kolde køkken, kantine syd med kølerum og opvaskeafdeling samt personalefaciliteter i kælderen. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af fuger ved gulvgryder og kipsteger i det varme køkken. Fugerne er sat i stand. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for sikker produktion ved tilberedning ved 56 grader. Virksomheden har fremvist dokumentation for holdetid i oksesteg i 4 timer vha. logger. Ingen anmærkninger. Virksomheden har fremvist skrift risikoanalyse i forbindelse med akrylamid (GAG). Ingen anmærkninger. Virksomheden har fremvist fejlrapport i forbindelse med fund af plastickugle i bagt rodfrugt og efterfølgende opfølgninger herpå. Ingen anmærkninger.