

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	1
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: Håndtering af fødevarer i grøntsagsrum under produktion. Opbevaring af fødevarer i færdigvarekølerum, herunder målt temperatur. Der er sæbe og papirhåndklæder ved håndvaske. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for overholdelse af de mikrobiologiske kriterier. Set dokumentation for analyser på oksesteg, pullpork, kvarkdessert, is med chokolade, æggesalat, hønsesalat samt miljøprøver udtaget i kold afdeling i 2018. Ingen anmærkninger. Virksomheden har fremvist levendør erklæring på at kogt kyllingekød er analyseret for fravær af Listeria i 25g. O.K. Opbevaring af emballage i køkkenet. O.K.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Grøntsagsrum under produktion, færdigvarekølerum, afsnit ved vareindlevering og -udlevering samt opvaskeafsnit, herunder rengøring af madvogne.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af port ved vareindlevering. Set dokumentation for procedurer for kalibrering af termometer, O.K. Vejledt om udarbejdelse af oversigt over virksomhedens termometer og dato for kalibrering. Vejledt om skadedyrssikring af afløb bagved opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for produktion af kold mad samt risikoanalyse for tilberedning af pullpork. Kontrolleret procedurer og håndtering af slicet pålæg, herunder indfrysning og optøning og efterfølgende holdbarhed. Vejledt om enkelte tilføjelser, eller O.K.

Set dokumentation for kontrol med opvarmning og nedkøling i 2018. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Offentliggørelse af kontrolrapporter på virksomhedens hjemmeside, O.K. Vejledt om en mere synlig placering af kontrolrapporten, f.eks. i forbindelse med menuplan under patient information.



11-04-2018

Dato

3 timer

Kontrollens varighed