

Kontrolrapport



Virksomhed **AALBORG UNIVERSITETSHOSPITAL**

side 1 af 2

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for overholdelse af de mikrobiologiske kriterier. Set dokumentation for Listeria Ej påvist /25g, E-coli <10 CFU/g samt Salmonella i Ej påvist /25g i blomkålscouscous og sommersalat samt Listeria Ej påvist/25g i koldskål og rejesalat i august 2018

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer i kold kølerum med pålægsvarer samt køleborde i kold køkken. Opbevaring i fryser i kold køkken. Opbevaring af engangsemballage i kold køkken. Der er sæbe og papirhåndklæder ved håndvaske i køkkenet.

Kontrolleret procedurer ved anvendelse af revet skinke i skinkesalat med hensyn til holdbarhed, O.K.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende udstyr: Pålægsmaskine i kold køkken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kold kølerum, kold køkken samt varm køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Kold kølerum, samt varm og kold køkken. Ingen anmærkninger. Virksomheden fremviste vedligeholdelsesplan som løbende udarbejdes i samarbejde med teknisk afdeling.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for udtagning af prøver til analyse for Listeria



04-09-2018

4 timer

Dato

Kontrollens varighed

