

Kontrolrapport



Virksomhed **Aalborg Universitetshospital,**

Medicinerhuset

Køkken, etage 2

Adresse Mølleparkvej 4, etage 2

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 31119103

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.	
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

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

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

Denne kontrol, dato

08-03-2019



Tidligere kontrol

Dato 18-10-2017	
Dato 16-01-2015	
Dato 15-02-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opbevaring og håndtering af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost og at der er sæbe og engangspapirhåndklæder ved håndvask i køkken. Ok.

Følgende er konstateret: Der kommer øvrig personale i køkkenet, som enten kun spritter hænder eller går direkte i køleskabet uden forudgående håndvask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om gældende regler for at færdes i køkkenet herunder at håndvask med sæbe og vand samt tørring af hænder i fx engangspapirhåndklæder ikke kan erstattes af sprit.

Hygiejne: Rengøring: Køkken. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Køkken med opvaskemaskine. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opvarmning af fødevarer, temperaturopbevaring i perioden januar 2019 til d.d. Ok.

Mærkning og information: Kontrolleret at der på færdigpakkede fødevarer, som ikke er spiseklare, er mærket med at de skal opvarmes til 75 grader. Ok. Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift