

Kontrolrapport

Virksomhed **Aalborg Psykiatriske Sygehus**

Afsnit S10

Adresse **Mølleparkvej 10**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **29190941**

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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	



Denne kontrol, dato

12-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	10-08-2017	
Dato	02-11-2015	
Dato	04-11-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer, temperatur i køl og frost, opvarmning af fødevarer ved måling ved instiktermometer og at der er sæbe og engangspapirhåndklæder ved håndvask i køkken. Vejledt virksomheden generelt i brug af vand, sæbe og engangspapirhåndklæder kontra sprit. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med opvaskemaskine og køleskab.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Virksomheden påbegynder at anvende Fødevarestyrelsens egenkontrolprogram, som er opdateret jf. gældende lovgivning samt fået udarbejdet blanket 1 og 2 ved tilsyn. Virksomheden har i forvejen blanket 4 og 6. Set dokumentation for opvarmning af fødevarer, varemodtagelse for varm mad og temperatur i køl og frost. Kontrolleret: Varemodtagelse. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumentation for modtagelse af koldt mad, kun varm mad. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed