

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aalborg Psykiatriske Sygehus**

Afsnit S5

Adresse Mølleparkvej 10

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 29190941

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 03-03-2020	
Dato 09-12-2019	
Dato 10-10-2019	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Der håndteres ikke fødevarer ved tilsyn.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køl og frost og opbevaring af fødevarer.

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

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse af fødevarer, temperaturopbevaring og opvarmning af fødevarer i perioden januar 2022 til d.d. og virksomhedens risikoanalyse blanket 1, 2, 4 og 5 jf.

Fødevarestyrelsens materiale. Ok.

Kontrolleret: Risikoanalyse. Følgende er konstateret:

Virksomheden har ikke risikoanalyse for opvarmning af fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om, at der forfindes nyt materiale på

Fødevarestyrelsens hjemmeside til brug for udarbejdelse af risikoanalyse - virksomheden kan anvende dette materiale til at få risikoanalyse for opvarmning og samtidig få opdateret de øvrige risikoanalyser for virksomhedens aktiviteter.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevist holdbarhed af fødevarer i køleskab. Ok.

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk