

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aalborg UH, Køkkenfunktionen,**

Psykiatrien

Adresse Mølleparkvej 10

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 29190941 Aut.nr. 5541

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Modtagelse af fødevarer fra anden virksomhed, pakning af fødevarer, temperatur i køl og frost, set virksomhedens kontrol af opvarmning af fødevarer til min. 75 grader herunder korrigerende handling personlig hygiejne herunder beklædning og opbevaring heraf samt skadedyrsikring af kældere.

Følgende er konstateret: Der drypper med vand fra emfang over ovn i køkken herunder er der risiko for dryp når fødevarer tages ud af ovn/temperatur måles. Ved tilsyn er fødevarer i kantiner med låg. Det er tydeligt at der løber med vand på undersiden af emfang. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Rengøring.

Følgende er konstateret: Gulve med gulvrister er generelt snavset i køkken herunder bag inventar og kølerum, med produktrester samt overflader som vindueskarme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring også af inventar og lokaler som ikke anvendes.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt virksomheden generelt i at der ikke sker dryp fra emfang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning af fødevarer og varemodtagelse i perioden juli 2022 til d.d. samt korrigerende handling.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

29-08-2022

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift