

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aalborg Universitetshospital**

Thisted

Centralkøkken

Adresse Højtoftevej 2

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 29190941 Aut.nr. 5769

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.	1
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved fremstilling af smørrebrød, bixemad og aspargessuppe. Gennemgået procedurer for tilsætning af kødboller til suppe samt fremstilling af kålsalat og udportionering. Kontrolleret at der er adgang til faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsafsnit i køkken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af bagværk "brød og kager". De gode arbejdsgange er kontrolleret efter kravene i forordning nr. 2158 om afbødende foranstaltninger og benchmarkniveauer for forekomst af akrylamid.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, kipgryder, ovne, emfang over stege- og kogeområde, diverse kølerum, fryser og lagerlokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionslokaler, vareindlevering og depotrum med emballage.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for varmebehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling og nedkøling i perioden februar til november 2022 samt registrering af afvigelser.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af bagværk "brød og kager".

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis mærkning på følgende produkter: Frosne portionspakninger med øllebrød, supper og kødsauce. Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger: Oplysninger om ansvarlig

23-11-2022

Dato

2 timer

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aalborg Universitetshospital**

Thisted

Centralkøkken

Adresse Højtoftevej 2

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 29190941

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhed, varebetegnelse, nettovægt, holdbarhedsangivelse samt særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Salt der anvendes/tilsættes i brød er tilsat 20mg jod pr. kg.

Fødevarestyrelsen

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

23-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk