

Virksomhed **Aalborg Universitetshospital**

Mælkekøkkenet, Neonantalafsnit 12-13

Adresse Reberbansgade 15, 14

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 29190941 Aut.nr.

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.	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Fødevestyrelsen

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

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, samt egnet og rent arbejdstøj.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opblanding og klargøring af modernælkserstatning til afdelingerne, gennemgået holdbarhedsvurdering på opblandet modernælkserstatning. Ingen anmærkning.

Mikrobiologiske kriterier: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

Virksomheden har indplaceret fødevarerne (Varmebehandlet kvindemælk) i fødevarer sikkerhedskriterie 1.1.

Vejledt generelt om proceshygiejne kriterier, herunder 2.2.1 for Pasteuriseret mælk og andre pasteuriserede flydende mejeriprodukter

Virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevarer sikkerhedskriterier 1.1 og proceshygiejne kriterier 2.2.1, idet virksomheden udtager prøver fra alt batch til bakteologisk analyse.

Vejledt konkret om muligheden for at tage miljøprøver, fra lokale og udstyr.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring under produktion af mælkekøkken. Kontrollerede rengøring og desinfektion af amme udstyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af mælkekøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for

11-01-2023

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aalborg Universitetshospital**

Mælkekøkkenet, Neonantalafsnit 12-13

Adresse Reberbansgade 15, 14

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 29190941

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmebehandling af kvindemælk og indplacering af produkter i fødevarerkategori.

Vejledt konkret om indplacering i proceshygiejnekriterie.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for styring af holdbarhed på varmebehandlet kvindemælk og opblandet modernmælkserstatning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Varemodtagelse, rengøring og temperatur kontrol, fra august 2022 - d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

11-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)