

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aalborg Madservice**

Storkøkkenet Lions Parken

Adresse Lions Parken 4

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 29189420 Aut.nr. 5415

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Virksomhedens Produktions flow - Frokostretter, flydende (til frokost) med angivelse af CCP'er. Risikoanalyse på frokostretter, supper til frost med angivelse af procestrin, risikofaktorer, risikovurdering, begrundelse samt angivelse af CCP/GAG. Både mikrobiologiske, fysiske samt kemiske risici er angivet i både risikoanalysen samt flowdiagrammet. Kontrolleret HACCP plan. Kritiske grænseværdier for CCP'er er angivet både i flowdiagram, risikoanalyse samt HACCP plan.

Kontrolleret produktions flow for frokostretter samt personale flow og affalds flow i virksomheden. Set medarbejder indstille program for varmebehandling af farsbrød. Set temperatur indstilling til 75 grader samt korrekt brug af termometer. Set personalets håndvaskeprocedurer ved håndtering af forskellige slags pålæg under produktion af sandwich. Set medarbejdere vaske hænder ved indgang til produktion efter pause. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling samt nedkøling for følgende produktioner: Medister 07.09.23, noddpostejer 16.09.23, hønsefrikasse 16.09.23 samt gratin pickles 25.09.23. Set registrering for følgende varemottagelser: oksefars 31.08.23 samt hakket kuller i september 2023. Set temperatur registrering for kølerum 1 26.09.23 samt fryserum i kælder for 25.09.23. Set overholdelse af fastsat frekvens for registrering af temperatur for kølerum 1 samt fryserum i kælder for september 2023.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., fødevareaktiviteter samt registrering af økologisk spisemærke sølv.

Kontrolleret at der er overensstemmelse mellem virksomhedens autorisationsskrivelse og de faktiske aktiviteter. Ingen anmærkninger.

27-09-2023

Dato

2 timer 15 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