

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	
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	☒ 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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens HACCP plan med udpegning af procestrin som er vurderet i forhold til mikrobiologiske, fysiske og kemiske risici herunder kritiske kontrolpunkter og arbejdsgange.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for følgende kontrolpunkter: Modtagekontrol af kølevarer, opbevaring på køl, varmebehandling, nedkøling og genopvarmning.

Virksomheden har udarbejdet en skriftlig procedure for udpegede CCP'er og der er fastsat kritiske grænser, overvågningsprocedurer og korrigerende handlinger. Vejledt konkret om særskilt procedure for genopvarmning.

Virksomheden har i risikoanalysen fastsat den kritiske grænse på 5 C for opbevaring af kølevarer herunder 2 C for fisk, men i logger reagere alarmerne ikke før temperaturen når over 8 C. I dag har temperaturen ifølge logger ligger over 5 C siden kl. 5:40 og stadig ligger over 5 C kl. 11.00. Det er kun i dag ifølge logger det er sket. Normalt ligger temperaturen stabilt under 5 C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om procedurer som sikre max. 5 C ifølge risikoanalysen.

Gennemgået personale flow for gode arbejdsgange i køkken herunder set produktionsplan med opdeling i arbejdsstationer og forklaret procedurer for skift mellem arbejdsstationer.

Der er konstateret at der er overensstemmelse mellem risikoanalyse og produktions flow ved observering af personale i varm/koldt produktion i køkken samt opvaskepersonale jf. plantegning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Kontrolleret virksomhedens autorisation. Den er dækkende for virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger.

03-10-2023

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk