

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	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for kontrol ved modtagelse af kølevarer, frostvarer, tørvarer, samt metode ved kontrolmåling af temperatur for køle- og frostvarer. Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølerum og tør lager, herunder at fødevarerne er beskyttet mod kontaminering.

Opbevaringstemperaturen er målt i mælkekølerum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion i varmt køkken, observeret tilberedning af grøntsagssovs til grøntsagslasagne, set håndtering ved udportionering af proteindrik og grøntsagslasagne.

Medarbejder har gennemgået procedurer for opvarmning og nedkøling. Virksomheden opvarmer til min. 75 grader, virksomheden har vist korrekt brug af termometer med måling i midten. Kontrolleret opvarmning af grøntsagssovs

Personalet er iført ren og egnet arbejdsbeklædning, der foretages hyppig håndvask. Håndvaskene er placeret, så de er let tilgængelige. Der er varmt og koldt vand, samt håndsæbe og mulighed for at tørre hænderne hygiejnisk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering i grønt afdeling og opvaske område.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af udstyr: skeer, sier, paletknive, skærebrætter, opløser, piskeris, og dejskrabere samt gastrobakker.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: emfang

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse og nedkøling.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret:

Virksomheden skriver i deres egenkontrol, kontrollen af

03-04-2024

Dato

2 timer 30 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

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelsen, skal dokumenteres to gange om ugen (mandag og torsdag). Virksomheden mangler at dokumentere kontrollens gennemførelse d. 7/3.24, 22/2.24, 19/1.24, 21/12. 23, 4/12.23, 9/11.23, 26/10.23. Kontrolleret i perioden marts 2024 til oktober 2023.

Virksomheden skriver i deres egenkontrol, kontrollen af opvarmning og nedkøling, skal dokumenteres hver dag, når der tilberedes varmt mad. Virksomheden har kun dokumenteret kontrollens gennemførelse 11 dage i marts 2024, 4 dage i februar 2024 og 6 dage i januar 2024. Virksomheden oplyser at de har produceret varmt mad flere dage end de 11 dage i marts, 4 dage i februar og 6 dage i januar. Virksomheden har vist produktionsplan for de tre måneder, hvor det fremgår at der er tilberedt varmt mad , på dage hvor der ikke er dokumentere egenkontrollens gennemførelse for opvarmning og nedkøling. Kontrolleret for perioden marts 2024 til januar 2024.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi rettet op.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Ananas i tern, thicken up clear, økologisk chrisp bread med sesam 200 g, rullepølse, hakket kogt skinke og rejer 200 g ved følgesedler. Ingen anmærkning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: økologiske spisemærke

Fødevarestyrelsen

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

03-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk