

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 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

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 fødevaresikkerhedskriterie 1.1.

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

Virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier 1.1 og proceshygiejnekriterier 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

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**

Mælkekøkkenet, Neonantafsnit 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 fødevarekategori.

Vejledt konkret om indplacering i proceshygiejnekrav.

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

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 fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

11-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk