

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **AALBORG UNIVERSITETSHOSPITAL**

Måltider & Ernæring

Adresse Hobrovej 18

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 29190941 Aut.nr. 5540

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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: Håndtering af fødevarer under produktion i det varme køkken, det kolde køkken, samt grøntsagsrum.

Kontrolleret håndtering af grøntsagsnitte.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejder har fortalt om procedure for hotfill udportionering, samt rengøring før og efter anvendelse af hotfill. Set dosering af kartoffelmos vha. hotfill. Virksomheden har vist procedurer for nedkøling af kartoffelmos.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret temperatur i kølerum og fryser. Virksomheden har fortalt om ny procedure for håndtering af fødevarer i fryser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: det varme køkken, det kolde køkken, grøntsagsrum, samt diæt afdeling.

Virksomheden har fortalt om procedurer for rengøring af madvogne. Se rengøring af madvogne.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opvarmning og genopvarmning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra d. 7/3 -2023 til d.d., samt varemottagelse for perioden februar 2023.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger. Nye medarbejdere der ikke har et hygiejne bevis før opstart gennemgår et hygiejnekursus. Se dokumentation på gennemførelse af hygiejne kursus. Ydermere underviser virksomheden også løbende medarbejderne i hygiejne.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

15-03-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Måltider & Ernæring

Adresse Hobrovej 18

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 29190941

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

15-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift