

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	
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens HACCP plan med udpegning af procestrin, der er vurderet i forhold til mikrobiologiske, kemiske og fysiske risici.

Virksomhedens risikoanalyse for 4.11 varmebehandling, 4.13 nedkøling og 4.2 modtagelse råvarer. Virksomheden har i deres risikoanalyse udarbejdet skriftlige procedurer for deres CCP'er, herunder fastsættelse af kritiske grænseværdier, overvågningsprocedurer og korrigerende handling. Set virksomhedens risikovurdering for råvaremodtagelse, opvarmning og genopvarmning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling for d. 20. september 2023 og overholdelse af kritiske grænseværdier. Set medarbejder i produktionen udføre opvarmningstemperatur måling på karamelsovs, kritiske grænseværdier opnået på 77 grader.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er overensstemmelse mellem risikoanalysen og flow i produktionen for råvaremodtagelse, Cook-chill og ikkevarmebehandlet produkt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens personale og affalds flow i produktionen.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Virksomheden er gennemgået med henblik på udarbejdelse af ny autorisation til virksomheden. Den nye autorisationsskrivelse fremsendes til virksomheden.

21-09-2023

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk