

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice Aalborg Gug**

Adresse Fortunavej 2

Postnr./By 9210 Aalborg SØ

CVR-nr. 29189420 Aut.nr. 5414

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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.	1
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 2

Virksomhedens har inden kontrollens opstart fået udleveret
retsikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret
uden anmærkninger: Stikprøvevis temperatur i kølerum,
procedurer for opvarmning af fødevarer i stegekøkken og varmt
køkken til 75 grader samt opvarmning ved sous vide metode af
kødstykker med holdetider samt nedkølingsprocedure af
fødevarer fra 65 grader til max 10 grader på max 4 timer. Set
vejledning for opvarmning af bulk fødevarer i bl.a. emballage til
plejehjem, mundtlig procedure for håndtering af affald
herunder brug af biokværn samt set håndtering af big-in-box
(mælk).

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden
anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Varmt
køkken, stege køkken, pakkerum, diverse kølerum herunder
bl.a. modtagerkøl og grøntkøl samt grøntkøkken.

Derudover rengøring af diverse udstyr bl.a. remedier til
omrøring, gryder, forme til gratinkost.

Snitteplader til grøntsnitter i grøntkøkken.

Følgende er konstateret: Der er indtørret produktrester på 2
snitteplader.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder
som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden
anmærkning: Virksomhedens HACCP plan med kritisk
kontrolpunkter (CCP) samt god arbejdsgang for bag-in-box
(mælk).

Virksomheden har i risikoanalysen fastsat kritisk grænser,
overvågningsprocedurer og korrigerende handlinger.

Følgende kontrolpunkter i virksomhedens risikoanalyse er
kontrolleret: Varemottagelse, opbevaringstemperatur køl og
frost samt varmebehandling.

Set virksomhedens skriftlige procedure for opvarmning af
fødevarer herunder alternativ varmebehandling (sous vide) og

18-10-2023

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice Aalborg Gug**

Adresse Fortunavej 2

Postnr./By 9210 Aalborg SØ

CVR-nr. 29189420

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkning.

Set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning af fødevarer og nedkøling af fødevarer i henholdsvis blæstkøler, suppe/saucekøler og sous vide kar herunder holdetid for kogt kalv og stegt svinekam.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Kontrolleret virksomhedens autorisation. Den er dækkende for virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Silikone forme til gratinproduktion, poser til hotfil, frostoposer (2/8 litre), 1, 2 og 3 rums bakker, sort og hvide, af forskellige størrelse og dybde til varm mad/opvarmning af varm mad.

Fødevarestyrelsen

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

18-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk