

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aalborg Universitetshospital**

Thisted

Centralkøkken

Adresse **Højtoftevej 2**

Postnr./By **7700 Thisted**

CVR-nr. **29190941** Aut.nr. **5769**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved produktion af paprikasauce, aspargessuppe, kogning af kidneybønner samt fremstilling af salater. At personalet er iført ren og egnet arbejdsbeklædning, der foretages hyppig håndvask og brug af engangshandsker.

Kontrolleret arbejdsgange for varmebehandling og nedkøling af Kidneybønner, bulgur til salater, saucer og supper, samt procedurer for efterprøvning/kontrol af temperatur inden overflytning til lager- kølerum.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer i kølerum med klargjort grønt og salater, kødkøler fersk kød, og kølerum med færdigvarer, færdigproduceret mad og anrettet mad, herunder foretaget måling af temperatur.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af kategori 1.2- middagretter, frugtsuppe, kyllingesalat, desserter og smørrebrød er undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier i perioden december 2022 til november 2023.

Følgende er konstateret: Der mangler prøveresultat for kategori 1.9 og 2.5.1. ved udtagelse af prøve af snittet grønt i perioden. Virksomheden oplyser at prøve er indsendt, men resultat af analyse ikke umiddelbar kan findes da de er overgået til andet analyselaboratorie (leverandør).

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at opfølgning på resultater af analyser af udtagne prøver.

Set dokumentation for analyseresultater for miljøprøver

Fødevarestyrelsen

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

13-12-2023

Dato

2 timer 30 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 **Aalborg Universitetshospital**

Thisted

Centralkøkken

Adresse Højtoftevej 2

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 29190941

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udtaget i samme periode. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomheden har fulgt sin prøveplan og har udtaget det korrekte antal prøver i perioden december 2022 til november 2023.

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

Produktionsområde med varm mad, emfang over koge- og stegeområde, grønsagsrum, kølerum med rensset grønt, kølerum med fersk kød og kølerum med færdigproduceret mad.

kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende udstyr: Virksomheden har redegjort for rengøring og desinfektion af Blæstkølere, samt rengøring af induktionsgryder, grønsagsnitter og snitteplader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler og udstyr: Produktionsområde med fremstilling af varmebehandlede produkter, induktionskedler, kødkølerum, færdigvare kølerum, kølerum med rensset grønt, grønsagsrum, snitteplader og grønsagsnitter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling til 75 grader og nedkøling på 3 timer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan), med procedurer for varmebehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kontrol med varmebehandling og nedkøling fra juli til december 2023.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt uddannet i håndtering af fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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

13-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift