

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Regionshospital Nordjylland,**

Hjørring afsnittet

Adresse Bispensgade 37

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 29190941 Aut.nr. 5442

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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 for kontrol ved modtagelse af kølevarer, frostvarer, tørvarer, samt metode ved kontrolmåling af temperatur for køle- og frostvarer. Kontrolleret opbevaring af kød i kødkølerum, mejeriprodukter i mælkekølerum og fødevarer i lager køl, herunder foretaget måling af opbevaringstemperatur.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion i grønt afdeling og bageri.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved produktion i varm køkken af farseret porre og høns i asparges. Kontrolleret arbejdsgange for varmebehandling og nedkøling af farseret porre og høns i asparges, medarbejder har gennemgået procedurer for kontrol af temperatur ved tilberedning, i blæstkøler og inden overflytning til lager kølerum. Set korrekt brug af termometer til måling i kernen ved nedkøling i blæstkøler. Virksomheden opvarmer til min. 75 grader.

Personalet er iført ren og egnet arbejdsbeklædning, der foretages hyppig håndvask og brug af engangshandsker. Håndvaskene er placeret, så de er let tilgængelige. Der er varmt og koldt vand, samt håndsæbe og mulighed for at tørre hænderne hygiejnisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af udstyr i varmt køkken med fokus på skeer, skrabere, paletknive samt gastrobakker - endvidere rent udstyr i opvaskeafdelingen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse af kød og mælkeprodukter, opbevaringstemperatur i lager køl og kød kølerum, samt nedkøling for perioden januar 2024 til d.d.

Fødevarestyrelsen

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

07-03-2024

Dato

2 timer 5 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 Regionshospital Nordjylland,

Hjørring afsnittet

Adresse Bispensgade 37

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 29190941

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer Hakket svinekød og porre til retten farserede porre. Ingen anmærkning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: økologisk spisemærke

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden bruger jodberiget salt til bagning i bageriet.

Fødevarestyrelsen

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

07-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk