

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	
Mærkning og information	1
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: Observeret håndtering af grøntsager i grønt afdelingen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejder har gennemgået procedurer for kontrol ved modtagelse af kølevarer, frostvarer og tørvarer, samt metode ved kontrolmåling af temperatur for køle- og frostvarer.

Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer i kød kølerum, mejeri kølerum og lager køl. Herunder at fødevarerne er beskyttet mod kontaminering. Opbevaringstemperaturen er målt i kød kølerum og lager køl.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved produktion af svensk pølseret og fyldte pandekager i varm afdeling. Medarbejder i varm afdeling har fortalt om arbejdsgange for varmebehandling og nedkøling, samt genopvarmning af svensk pølseret. Virksomheden opvarmer til min. 75 grader, medarbejder har vist korrekt brug af termometer med måling i kernen.

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 afdeling med fokus på skeer, hulskeer, piskeris, paletknive og skrabere samt gastrobakker.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: varm afdeling

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse for kød og frost og genopvarmning for januar 2024 til d.d. samt opvarmning og nedkøling for 01.03.24 til d.d.

08-03-2024

Dato

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

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

Virksomhed AALBORG UNIVERSITETSHOSPITAL

Måltider & Ernæring

Adresse Hobrovej 18

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 29190941

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer kartoffeltern og pølser til svensk pølseret. Ingen anmærkning.

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

Fødevarestyrelsen

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

08-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk