

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.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange, håndvaskeforhold og brug af engangshandsker.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved fremstilling af nudelsalat, smørrebrød, kolde anretning og flutes. At personale er iført ren og egnet beklædning, gennemgået procedurer for afhentning af ren arbejdsbeklædning og opbevaring af rent arbejdstøj i lukket skab i omklædning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kold, varm og bageafdeling i produktionskøkken, lagerlokale, kølerum 1-4, modtagekølerum i kælder og personaleomklædning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken, kølerum 1-4, opvaske lokale, modtagekølerum i kælder, grønt rum og opvaske lokale. Drøftet plan for vedligeholdelse/udbedring af revner/huller og samlinger i gulvbelægning i produktionslokaler, skader på vægfliser og afskallende maling på samme, udskiftning af beskadigede plastruller på afsætningsbord i opvask, samt udskiftning af defekte opvaskebakker. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse omfatter NoroVirus.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med,

03-04-2024

Dato

2 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 Aalborg Universitetshospital

Thisted

Centralkøkken

Adresse Højtoftevej 2

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 29190941

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og symptomer på, norovirus (roskildesygge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme.

Interview af medarbejder i køkken og virksomhedsansvarlig om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesygge).

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter, virksomhedens autorisation er dækkende for de nuværende faciliteter og aktiviteter.

Kontrolleret mærkning med autorisationsnummer (ID-mærkning) på stikvogne til afdelingskøkkener.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 %, herunder er følgende kontrol foretaget: kontrol af opgørelser over økologiprocenten i 4. kvartal 2023 og 1. kvartal 2024, stikprøvevis kontrol af dokumentation for opgørelserne, vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager, kontrol af at udvalgte ikke-økologiske fødevarer fundet på lager er registreret i regnskabet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation ved økologicertifikater at leverandører af økologiske fødevarer er underlagt økologikontrol.

Fødevarestyrelsen

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

03-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk