

Virksomhed **Regionshospitalet Randers**

|                            |
|----------------------------|
| Børnesengeafsnit           |
| Adresse Skovlyvej 1        |
| Postnr./By 8930 Randers NØ |
| CVR-nr. 29190925           |

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               | 1        |
| Emballage m.v.                     |          |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat                                   | Betyder                                                                |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1                                          | Ingen anmærkninger                                                     |
| 2                                          | Indskærpelse                                                           |
| 3                                          | Påbud eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |                                          |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

25-04-2014



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 19-03-2012 |  |
| Dato 08-12-2010 |  |
| Dato 28-05-2009 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden bemærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaringstemperaturer i alle køle/frostenheder, procedure ved afspritning af hænder før der tages mad ved ta'selv buffet, kassering af rester samt at de anvendte desinfektionsmidler er godkendte.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring af synlige flader i køkken og af inventar samt procedure ved rengøring af isterningmaskine. Intet at bemærke.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrol af vedligeholdelsesniveau af køkken og inventar. Intet at bemærke.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af udført temperaturkontrol for opbevaring samt opvarmning for perioden fra sidste kontrolbesøg til dd. Ok. Risikoanalyse er udarbejdet af Patientkøkken og er på vej. Der ydes konkret vejledning om, at hvis denne ikke er til rådighed på afdelingen ved næste kontrolbesøg vil der blive sanktioneret med en indskærpelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængt. Ok

Kemiske forureninger: Kontrolleret at isterningmaskine afskylles med rent vand efter desinfektion. Ok