

Virksomhed **Regionshospitalet Randers**

Dagskirurgiskafsnit

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              | 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 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**

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**08-05-2015****Tidligere kontrol**

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 15-01-2014 |  |
| Dato | 31-05-2013 |  |
| Dato | 10-05-2011 |  |

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden bemærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl.

Procedurer ved servering samt daglig kassering af rester.

Drøftet procedurer ved vareafhentning samt evt. brug af kølekaske og temperaturtagning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring af køkkener og inventar samt procedurer ved desinfektion af vandmaskine. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrol af vedligehold af køkkener og inventa. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan samt set dokumentation vedr.

opbevaringstemperaturer for perioden april/maj. Drøftet opstart af temperaturtjek ved modtagelse af mad fra hovedkøkken. Igangsættes. Vurderes bagatelagtigt.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængt. Ok

Uddannelse i hygiejne: Kontrol af faglig udd. Ok

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift