

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Regionshospitalet Gødstrup**

Madhus

Adresse Hospitalsparken 15

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29190925

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.	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 07-03-2022



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for nedkøling, herunder hvad der nedkøles, hvilke portioner der nedkøles samt anvendt metode til nedkøling. Der nedkøles ikke i afdelingen, men i produktionskøkkenet, ved hjælp af blæstkøler. Drøftet mulighed for at nedkøle i afdelingens eget kølerum, hvor kapacitet og luftcirkulation vurderes tilstrækkelig.

Kontrolleret procedurer for fremstilling af friskpresset appelsinjuice i maskine, ok. Der er redegjort for anvendelse af økologiske appelsiner, samt vask heraf inden presning, ok.

Kontrolleret beskyttelse mod kontaminering i udleverings-/salgsdisk, ok.

Målt temperatur i salgsmontør for sandwich m.v. ok.

Kontrolleret håndvaskefaciliteter og at disse er placeret hensigtsmæssigt i forhold til salg i disken, ok.

Kontrolleret opvaskeområde og at procedurer herfor, der opbevares en del rent service i rummet, som vurderes uhensigtsmæssigt. Ansvarlig oplyser at der er igangsat sortering/oprydning, da en del af dette service ikke længere anvendes, ok. Kontrolleret procedurer udportionering i disken, ok. Vejledt om at det ikke er hensigtsmæssigt hvis der medtages tallerkner fra personalerum andet steds, i forhold til risiko for kontaminering.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 Regionshospitalet Gødstrup

Madhus

Adresse Hospitalsparken 15

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29190925

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generel rengøring og orden i kølerum, fryserum og køkken, ok. Ansamling på rullebord af private, personlige elementer (sko, hårspænde m.v.) vil blive fjernet oplyser ansvarlig, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for nedkøling, der er udpeget som et CCP, samt egenkontrolprocedurer herfor, ok. Virksomheden er netop igang med revision, der er i den forbindelse vejledt om beskrivelse af procedurer for nedkøling i anden afdeling, således at tid og temperatur er under styring under hele forløbet.

Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for kontrol ved nedkøling og opbevaringstemperatur, i perioden april 2023, ok.

Mærkning og information: Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: Færdigemballeret sandwich, udbudt fra salgsmontre.

Følgende er konstateret: Der lavet mærkning, som fremgår af skiltning, men ikke på hver enkelt sandwich. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der er sket misforståelse af hvornår et produkt er færdigpakket.

Vejledt generelt om at hver obligatorisk mærkning og om at ingredienser kan undlades da sandwich er fremstillet og pakket i virksomheden og oplysning herom kan fås ved personale.

Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger: Oplysninger om ansvarlig virksomhed varebetegnelse, allergener, nettovægt, holdbarhedsangivelse, særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter.

Fødevarestyrelsen

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

02-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk