

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Regionshospitalet Randers**

Patientkøkken

Adresse Skovlyvej 1

Postnr./By 8930 Randers NØ

CVR-nr. 29190925 Aut.nr. 5404

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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: Kontrolleret temperaturer i produkter, herunder temperturer i suppe til dagens middagsservering (86°C). Kontrolleret temperaturer i køle- og fryserum: Kødkøl i vareindlevering (2°C), stor køler (2°C) samt køleskab i diætafdeling (2,8°C). Kontrolleret mundtlige procedurer for rengøring af slicer. I opvaskeafdeling kontrolleret procedurer for undgåelse af fremmedlegemer fra granulatopvasker. Under kontrolbesøget blev der i kold afdeling produceret smørrebrød; både almindelig og til diæt (blød og gratin). Kontrolleret procedurer for slicening af pålæg til smørrebrød, herunder set virksomhedens procedurer for rækkefølge, ved slicening af pålæg. Gennemgået klargøring af produkter i gøntafdeling, med kontrol af procedurer for undgåelse af fremmedlegemer.

I slagterafdeling kontrolleret virksomhedens procedurer ved fremstilling af spegepølser herunder kontrol af tørresvind og pH måling. Kontrolleret opbevaring af tørvarer og emballage. Kontrol af mundtlige procedurer for fremstilling af røget makral.

Kontrolleret mundtlige procedurer for håndtering af vogne til afdelinger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret vedligehold af gulve i varemodtagelse, kold afdeling, varm afdeling, slagter, bager samt diæt. Kontrolleret vedligehold af fuger i varmafdeling. Kontrolleret vedligehold af skærebrætter i slagterafdeling. Vejledt konkret om vedligehold ved skærebrætter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for miljøprøver. Set analyserapporter miljøprøver udtaget i 2023. Vejledt om frekvens og antal for miljøprøver med henvisning til "Eksempel for prøveplan for kontrol af listeria i storkøkken" på fødevarestyrelsens hjemmeside.

08-08-2023

Dato

3 timer 30 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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Regionshospitalet Randers**

Patientkøkken

Adresse Skovlyvej 1

Postnr./By 8930 Randers NØ

CVR-nr. 29190925

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Set analyserapporter for produktprøver for listeria udtaget i indeværende år.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Gennemgået virksomhedens procedurer for oplæring ved nyt personale og vikarer i køkkenet.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæringer på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Alubakke 500g, plastlåg til dressingbærer (65mm), brund fladpose til brød (1,5 kg) samt sous vide pose.

Fødevarestyrelsen

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

08-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk