

Virksomhed **Regionshospitalet Gødstrup,**

Produktionskøkken

Adresse **Kapelvej 5**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **29190925** Aut.nr. **6616**

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.	
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, 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

Kontrollen er udført på følgende tre afdelings køkkener: TS3, VS3-4, S2.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret gode arbejdsgange for personlig hygiejne. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaring af arbejdsbeklædning samt fysisk kontrol af, at medarbejdere i de tre afdelinger bærer en passende og ren dragt. Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesygge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og henvist til FVST hjemmeside og smitte risiko inden symptomer.

Stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur (køl og frost) i de tre afdelinger, ok. Kontrolleret system til styring af holdbarhed på færdigretter og mejeriprodukter samt på tørvarer med lav omsætning, ok.

Kontrolleret flow for varmebehandling, anretning og udlevering af kolde og varme retter, ok. Kontrolleret opbevaring af ingredienser, som anvendes til kolde anretninger, ok. Der er redegjort for minimering af brud på kølekæden, ok. Drøftet materialevalg da står leder kulde bedrer end plastik.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generel rengøring på de tre afdelinger, herunder rengøring af ovne, emfang, køle-fryseskabe og opvaskemaskine, samt område for anretning, ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for bortskaffelse af snavsede klude og viskestykker, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: generel

15-09-2023

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Regionshospitalet Gødstrup,

Produktionskøkken

Adresse Kapelvej 5

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29190925

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vedligeholdelse af lokaler, inventar og udstyr.

Følgende er konstateret: I de tre køkkener er der kondens dryp fra emfang, således at der er vand på gulvet under. Der er tillige skader på væg mellem køkken og opvask, dette særligt for neden af vægen ind mod opvasken. Indgangsdøre til køkkenerne, har beskadiget maling i område for greb. I køkken TS3 er vandhane ved køkkenvask, utæt. I S2 er der let rusten kant for neden af køleskab.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der ikke er tale om produktbærende overflader.

Vejledt generelt om hele, glatte og vaskbare flader.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for afdelingskøkkener på de psykiatriske afdelinger, herunder varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling, ok. Kontrolleret tilhørende HACCP plan hvor CCP'er omfatter, varemodtagelse, opbevaring og varmebehandling, ok. Kontrolleret procedurer for samme og kontrolleret stikprøvevis kontrolleret dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og varmebehandling, i perioden for august og september 2023, ok.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Instruktion af medarbejdere, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), 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 (roskildesyge).

Fødevarestyrelsen

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

15-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk