

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Regionshospitalet Gødstrup**

Afdeling S4 Ungeafsnit / S5 Akut (rum V 057)

Adresse Hospitalsparken 15

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29190925

Denne kontrol, dato

26-02-2024



Tidligere kontrol

Dato

Dato

Dato

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvemålt målt

temperatur i køleskab og fryser, ok. Vejledt om eksternt

termometer i den enkelte enhed, som krydskontrol af

fastmonteret termometer.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, ok.

Kontrolleret procedurer for kontrol og styring af holdbarhed på færdigretter, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af område ved håndvask, opvaskemaskine, ovn, og emfang, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret emfang, der er her tendens til at sugeevnen ikke er optimal, hvilket resulterer i kondens. Ansvarlig oplyser at der arbejdes med at finde egnet løsning, da dette generelt er et gennemgående problem i afdelingskøkkenerne. Indtil der er fundet holdbar løsning er der vejledt om opbevaring af service og råvarer under emfanget.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har en dækkende risikoanalyse for aktiviteten opbevaring, varemodtagelse og varmebehandling, ok. Stikprøve kontrolleret dokumentation for kontrol af opbevaring i to køleskabe og et fryseskab, varemodtagelse og varmebehandling, i perioden januar og februar 2024, ok. Der er

Fødevarestyrelsen

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

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**

Afdeling S4 Ungeafsnit / S5 Akut (rum V 057)

Adresse Hospitalsparken 15

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29190925

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vejledt generelt om, at have fokus på at komme hele sortimentet rundt, ved kontrol af varmebehandling. Vejledt om udførsel af kontrol af temperatur ved varemodtagelse, som bør være temperaturen ved opbevaring. Der måles på nuværende tidspunkt i produktet, hvilket kan være relevant ved afvigelser.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe Middel og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

26-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk