

Kontrolrapport



Virksomhed **Regionshospitalet Randers**

side 1 af 1

Patientkøkken

Adresse Skovlyvej 1

Postnr./By 8930 Randers NØ

CVR-nr. 29190925 Aut.nr. 5404

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering og procedurer for håndtering af fødevarer i produktionskøkken, adskillelse og opbevaring af fødevarer under produktion og lagring i slagteafdeling herunder temperaturer i køle/fryserum samt produktadskillelse, indpakning af spiseklareprodukter i engangs emballage, hygiejne under produktion i køkkenet og i slagteafdeling samt kontrolleret indpakning og emballering af færdige retter i stor kølerum, adskillelse og opbevaring af emballeret og ikke emballeret fødevarer i slagteafdelings kølerum, håndvaskefaciliteter samt personlig hygiejne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: synlig overflader som kommer i kontakt med fødevarer i slagteafdeling herunder nye køle/fryserum, maskiner og udstyr, rengøring af grønt afdeling, diet afdeling, stort kølerum, tørvarelager, bageriafdeling, opvaskeafdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: slagteafdeling herunder nye køle/fryserum, maskiner og udstyr, grøntafdeling med ny kølerum, stort kølerum, tørvarelager, diet afdeling, bageriafdeling, opvaskeafdeling. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, dokumentation for perioden fra sidste kontrol til d.d. for: - temperaturkontrol for nedkøling/opvarmning og varmholdelse af fødevarer; - temperaturkontrol i køleskab i diet afdeling; - modtagelse af frisk fisk.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret adskillelse og opbevaring af økologiske fødevarer i bageri lager. Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-04-2019

Dato

3 timer

Kontrollens varighed