

Kontrolrapport



Virksomhed **Regionshospitalet Randers**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: i produktionskøkken - håndtering af fødevarer under produktion; i slagteafdeling- håndtering og opbevaring af fødevarer under lagring og produktion herunder temperaturer i køle/fryserum, brug af indlægspose i røde kasser, opbevaring af fødevarer på lager og i stor kølerum, adskillelse og opbevaring af emballeret og ikke emballeret fødevarer i slagteafdelings kølerum, personlig hygiejne og hygiejniske håndvaskefaciliteter, egnet og rent arbejdstøj, brug af hårnet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte (antibac).

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken, slagte- og bagerafdeling, lager områder, kølerum, frugt- og grøntafdeling, opvaskeafdeling og stikprøvevist køkkenredskaber samt virksomhedens rengøringsprocedurer og rengøringsplan for grøntsagers kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: slagte- og bagerafdeling, grønt- og frugtafdeling, produktionskøkken, lager, køle/fryserum, stikprøvevist køkkenredskaber i opvaskeafdeling. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for prøveudtagningsplan for spiseklare fødevarer til analyse for *Listeria monocytogenes*, set analyserapport for bacon, kalkunpølse, mexico spegepølse af 27.06.2019 samt analyserapport for miljøprøver i lynhakker af 27.06.2019.

Listeria var ikke påvist.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring af fødevarer på køl, opvarmning og nedkøling af fødevarer i diet afdeling for perioden fra sidste kontrol til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



21-10-2019

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Regionshospitalet Randers**

Patientkøkken

Adresse Skovlyvej 1

Postnr./By 8930 Randers NØ

CVR-nr. 29190925

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens modtagekontrol af økologiske produkter: gennemførelse og registrering af modtagekontrol / kontrol af, at de fastlagte procedurer følges.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Regnskab for økologiske fødevarer: kontrol af løbende registreringer/ stikprøvekontrol af løbende regnskab / kontrol af periodevise balanceopgørelser / kontrol af, at de fastlagte procedurer følges.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation vedr. økologiske produkter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring, identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved opbevaring, tilberedning og transport.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overholdelse af kravene til transport af økologiske fødevarer fra virksomheden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 90-100 % er overholdt.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

21-10-2019

Dato