

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	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.	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer ved holdbarhedsfastsættelse. Vejledt konkret om Fødevarestyrelsens IT-værktøj "Sikre fødevarer". Kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering. Virksomheden oplyser at madaffald kommer direkte i kværn. Kontrolleret virksomhedens håndtering af returnerede varer, herunder personaleflow i forbindelse med håndtering af returnerede varer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: blæsere i køle og fryserum. Virksomheden oplyser at fryserum rengøres, afrimes og blæser rengøres én gang om året.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum, fryserum, køleskab i diætafdeling blæstkølere samt køleenhederne/blæserne i disse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret lister til kølerum, fryser, blæstkølere, som er pæne og tætsluttende.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse af fiskevarer, nedkøling i blæstkøler samt opvarmning for de seneste fire uger, samt for varemottagelse af øvrige kølevarer for indeværende måned.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Virksomheden reviderer årligt egenkontrolprogrammet.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af sovsekulør.

Kontrolleret at virksomheden benytter jodberiget salt.

22-11-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift