

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                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>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              |   |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold. Kontrolleret virksomhedens procedurer ved oplæring af nyansatte. Kontrolleret virksomhedens procedurer for arbejdsbeklædning. Virksomheden oplyser, at arbejdsbeklædning skal skiftes hver dag, samt at arbejdsbeklædning vaskes af eksternt firma.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Bager, diætkost, lagerrum til slagter med røgeovn, stort kølerum, grønt-køl og kølerum til opbevaring af æg. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling af karbonader samt lasange, d. 9. april. Virksomheden har sat frekvensen til 1 gang ugenligt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse dannelse af akrylamid ved bagning. Vejledt virksomheden generelt om lovgivningen for akrylamid.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerbårne sygdomme.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mærkning af knækbrød samt italiensk spegepølse, som sælges i kantine over disk. Følgende mærkning er kontrolleret på produktet: Holdbarhedsmærkning, mærkning med id-nummer, oplysninger om ansvarlig virksomhed. Virksomheden oplyser at kantinerne

16-04-2024

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

