

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen. At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier i fødevarekategori: 1.2, 1.6, 1.8, 1.19 samt 2.5.1. At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for ovennævnte fødevarekategorier og miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af snitgrønt, undersøgt for proceshygiejne kriterier 2.5.1 og diverse pålæg for fødevaresikkerhedskriterie 1.2, hakket kød for fødevaresikkerhedskriterie 1.6, pølse for fødevaresikkerhedskriterie 1.6 i perioden november 2023.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer (kolonial) samt fødevarekontaktmaterialer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: På liste til kødkølerum ses sorte ansamlinger, udpræget langs dørens top. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: vareindlevering, hvor døren er tætsluttende. Virksomheden har redegjort for, hvordan disse orienteres, i tilfælde af, at virksomhedens eksterne skadedyrsfirma skulle have bemærkninger ved besøg. Skadedyrsfirmaet rapportere til anden afdeling i huset, som dernæst kontakter køkkenet.

15-01-2024

Dato

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Regionshospitalet Randers**

Patientkøkken

Adresse Skovlyvej 1

Postnr./By 8930 Randers NØ

CVR-nr. 29190925

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse af pap i køkkenet, herunder mikrobiologiske risici.

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

Varestandarder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Marmelade produceres i henhold til marmeladebekendtgørelsen herunder er der redegjort for jordbærmarmelade.

15-01-2024

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk