

# Kontrolrapport



Virksomhed **Odense Universitetshospital,**

afd. H3

Indgang 52

Adresse Sdr. Boulevard 29

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 29190909

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

**20-08-2018**



## Tidligere kontrol

Dato	28-09-2017	
Dato	02-11-2016	
Dato	30-11-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken, opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder samt kontrolleret procedurer for opvarmning, herunder korrekt brug af termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram samt risikoanalyse for modtagelse af færdigtberedt kold mad.

Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur og varmebehandling for perioden januar 2018 til d.d. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravende til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60% er overholdt, herunder skiltning samt fremvisning af kvartalsvis dokumentation på, at det leverende køkken er registreret til brug af det pågældende spisemærke. Ingen anmærkninger.