

# Kontrolrapport

Virksomhed **OUH, Palliativt sengeafsnit**

Indgang 55 - 6. sal  
Adresse Klørvænget 23, 6 55  
Postnr./By 5000 Odense C  
CVR-nr. 29190909

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| 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 |

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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>20-02-2019</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 18-07-2018          |  |
| Dato                     |  |
| Dato                     |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav samt kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, herunder borde, rullebord samt køleskab.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer, varmebehandling af fødevarer samt for tilberedning af fødevarer uden varme (Blanket 1, 2, 3, 4, 6 og 10). Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer for modtagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer samt for varmebehandling. Ingen anmærkninger.

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

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravende til brug

