

# Kontrolrapport



Virksomhed **Odense Universitetshospital,**

afd. **N2**

Indgang 20 - 8. sal

Adresse **J.B. Winsløvs Vej 4**

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.	1
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>08-02-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 06-06-2018	
Dato 11-07-2016	
Dato 13-10-2015	

## 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 samt kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, herunder køle- og fryseenhed samt borde.

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

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

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravende til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt, herunder skiltning samt fremvisning af kvartalsvis dokumentation på, at det leverende køkken er registreret til brug af det pågældende spisemærke. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning:



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Odense Universitetshospital,**

**afd. N2**

Indgang 20 - 8. sal

Adresse J.B. Winsløvs Vej 4

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 29190909

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Automatbæger, madfilm og fryseposer.