

# Kontrolrapport



Virksomhed **OUH, Svendborg Sygehus**

Afsnitskøkken FAM, Indgang 53 - 1. sal

Adresse Valdemarsgade 53

Postnr./By 5700 Svendborg

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.	
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>04-06-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	22-11-2018	
Dato	11-01-2018	
Dato	07-09-2017	

## 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.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrolprocedurer for modtagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer, modtagelse af varmholdt mad, varmebehandling af fødevarer samt for tilberedning af fødevarer uden varme (Blanket 1, 2, 3, 4, 5, 6 og 10). Ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur og varmebehandling for perioden januar 2019 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:

# Kontrolrapport

Virksomhed **OUH, Svendborg Sygehus**

Afsnitskøkken FAM, Indgang 53 - 1. sal

Adresse Valdemarsgade 53

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 29190909

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Paptallerkener, alufolie og fryseposer.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

04-06-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift