

Kontrolrapport

Virksomhed **Odense Universitetshospital,**

afd. **Z2**

Indgang 20 - 6. sal

Adresse **J.B. Winsløvs Vej 4**

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	1
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		
21-11-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	23-05-2019	
Dato	15-10-2018	
Dato	07-09-2018	
Virksomhedens egenkontrol		

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, kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder samt kontrolleret procedurer for kontrol af opbevaringstemperatur på køl og frost.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse og opbevaringstemperatur for november 2019. Virksomheden er pr. 14. november 2019 stoppet med at varmebehandle fødevarer.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mærkning af følgende produkter: Risengrød og Grov sandwich med kamsteg og agurkesalat for mærkning af allergene ingredienser.

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.



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