

Kontrolrapport



Virksomhed **Odense Universitetshospital,**

afd. B3

Indgang 20 - 4. sal

Adresse J.B. Winsløvs Vej 4

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 29190909

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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

21-11-2019



Tidligere kontrol

Dato 14-11-2018	
Dato 27-06-2017	
Dato 21-10-2015	

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.

Kontrolleret virksomhedens desinfektionsmidler. Følgende er konstateret: Virksomheden anvender overflade desinfektionsservietter til desinfektion af bl.a.

indstikstermometer, men produktet er ikke mærket med et journalnummer, hvilken skaber tvivl om effekten af produktet.

Virksomheden oplyser, at de fremadrettet vil desinficere deres termometer med kogende vand. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for at udstyr m.v. om nødvendigt skal desinficeres.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige procedurer for løbende vedligeholdelse af inventar i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur og varmebehandling for perioden september 2019 til d.d.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

