

Kontrolrapport



Virksomhed **Odense Universitetshospital,**

afd. **O2**

Indgang 20 - 12. 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.	1
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

07-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	14-11-2018	
Dato	29-01-2018	
Dato	05-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, temperaturkontrol i køleskab og fryseskab samt mundtlig procedurer for varmbehandling herunder temperaturkontrol med indstikstermometer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken herunder skabslåger, gulv, fliser på væggene samt køleskab.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmbehandling samt stikprøvevis udført dokumentation for varmbehandling for august og september 2019.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt, herunder skiltning og fremvisning af kvartalsvis dokumentation på, at det leverende køkken er registeret til brug af det pågældende spisemærke.



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