

# Kontrolrapport



Virksomhed **OUH ODENSE**

**UNIVERSITETSHOSPITAL afd. X2**

Indgang 85

Adresse Kløvervænget 10

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 29190909

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

**28-11-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 20-11-2018	
Dato 30-01-2018	
Dato 14-06-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder samt mundtlig procedurer for varmbehandling herunder korrekt brug af indstikstermometer. Kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig procedurer for kalibrering af indstikstermometer med isvand. Kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig procedurer for håndtering af retter til patienter med fødevareallergi, herunder opbevaring, adskillelse samt tilberedning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken herunder ovn, mikroovn, borde, madvogn og håndvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af åbentstående vindue i køkkenet, herunder at der er net for vinduet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse, beskrevne procedurer samt stikprøvevis dokumentation på udført egenkontrol på området varmebehandling for oktober og november 2019.

Kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdet og funktionelt indstikstermometer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

