

Kontrolrapport



Virksomhed **Odense Universitetshospital,**

afd. X1

Indgang 85

Adresse Sdr. Boulevard 29

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 29190909

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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.	
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 19-04-2017	
Dato 16-11-2015	

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 servering af mad, herunder opsætning af madvogn, uddeling af mad samt montering af nyseskærm på vogn.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af madvogn herunder mundtlig procedurer for rengøring af vognen efter servering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt konkret om vedligeholdelse af liste forneden på opvaskemaskinen.

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

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

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt, herunder fremvisning af kvartalsvis dokumentation på, at det leverede køkken er



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

