

Kontrolrapport



Virksomhed **Odense Universitetshospital,**

afd. **N2**

Indgang 20 - 8. sal

Adresse **J.B. Winsløvs Vej 4**

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	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
03-11-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 08-02-2019	
Dato 06-06-2018	
Dato 11-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, temperaturkontrol i køleskab samt opbevaring og adskillelse af fødevarer i køleskab. Kontrolleret uden anmærkninger: Udportionering og servering af mad til patienter herunder adskillelse og håndtering ved retter til patienter med fødevarerallergi.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkkenet herunder køleskab, mikroovn, ovn og borde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af gulv og vægge i køkkenet. Vejledt konkret om vedligeholdelse af bordplade med vask. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring og modtagelse af fødevarer med og uden kølekrav, modtagelse af færdig tilberedt kold mad, varmebehandling og tilberedning af fødevarer uden varmebehandling.

Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig procedurer for håndtering af patienter med fødevarerallergi herunder procedurer for bestilling af mad uden allergener i produktionskøkkenet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

30 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

Kontrolrapport

Virksomhed **Odense Universitetshospital,**

afd. **N2**

Indgang 20 - 8. sal

Adresse **J.B. Winsløvs Vej 4**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **29190909**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdet. Ingen bemærkninger. Virksomheden har fremvist dokumentation på, at det leverende køkken overholder økologiprocenten i 1. - 2. og 3. kvartal 2020.