

# Kontrolrapport

Virksomhed **Odense Universitetshospital,**

afd. Z1

Indgang 20 - 6. 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	
Virksomhedens egenkontrol	2
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>23-08-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-11-2020	
Dato 23-05-2019	
Dato 14-11-2018	

## 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, kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder samt kontrolleret mundtlige procedurer for servering af mad, herunder opsætning af madvogn samt uddeling af mad.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, herunder mikroovn, ovn samt patientbakker.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af ølekrævende fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse af ølekrævende fødevarer samt for varmebehandling af fødevarer til over 75 grader for perioden juni 2021 til dags dato.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskærpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret opbevaringstemperatur for ugerne: 18-22, 25-27, 29-30 og 32 (ialt 11 uger) - Jf. virksomhedens egenkontrolprogram skal

