

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Odense Universitetshospital,**

afd. RC

Indgang 20 - 7. 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	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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>23-08-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 29-10-2021	
Dato 07-10-2019	
Dato 18-01-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder samt procedurer for rengøring og servering af frokost herunder anvendelse af forklæde og tænger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af hylder, ovn og mikroovn.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

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 registreret til brug af det pågældende spisemærke. Virksomheden har fremvist dokumentation på, at det leverede køkken overholder økologiprocenten i 1. og 2. kvartal.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

30 min.

Kontrollens varighed