

# Kontrolrapport

Virksomhed **OUH, Svendborg Sygehus -**

**Afsnitskøkken FAM**

Indgang 53 - 1. sal

Adresse Valdemarsgade 53

Postnr./By 5700 Svendborg

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            |          |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| 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 eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Denne kontrol, dato       |  |
| <b>11-01-2018</b>         |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |  |
| Dato 07-09-2017           |  |
| Dato 13-07-2017           |  |
| Virksomhedens egenkontrol |  |
| Dato 16-12-2015           |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken, opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder samt kontrolleret mundtlige procedurer for temperaturkontrol i forbindelse med opvarmning af mad.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig procedurer for rengøring af kaffemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken, herunder hylder, gummilister i køle- og fryseenheder samt kaffemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne:

Varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning for perioden oktober 2017 til d.d. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår, herunder CVR.nr. kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger