

Kontrolrapport

Virksomhed **OUH, Svendborg Sygehus**

Diagnostisk Center, Indgang 60

Adresse **Baagøes Alle 15, 1 12**

Postnr./By **5700 Svendborg**

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 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	
22-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 07-09-2017	
Dato 19-08-2016	
Dato	

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 samt kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr: Køkken, herunder opvaskemaskine, mikroovn samt borde.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram for modtagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer samt opvarmebehandling af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne: Varemodtagelse og opbevaringstemperatur for perioden januar 2018 til d.d. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om reglerne for dokumentation af egenkontrollens gennemførelse.

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravende til brug af det økologiske spsemærke med økologiprocent 30-60 % er overholdt, herunder skiltning samt fremvisning af kvartalsvis dokumentation på, at det leverende køkken er registreret til brug af det pågældende spsemærke. Ingen anmærkninger.