

Kontrolrapport



Virksomhed **OUH, Svendborg Sygehus**

Afsnitskøkken O1, Indgang 90 - 4. sal

Adresse Valdemarsgade 53

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 29190909

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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, 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	
14-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 14-05-2018	
Dato 23-10-2017	
Dato 22-02-2017	

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.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrolprocedurer for modtagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer, varmebehandling af fødevarer samt for tilberedning af fødevarer uden varme. Ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne: Varemodtagelse og opbevaringstemperatur for perioden januar 2019 til d.d. Der foreligger ingen dokumentation for varmebehandling, da virksomheden ikke varmebehandler særlig ofte. Ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt, herunder skiltning samt fremvisning af kvartalsvis dokumentation på, at det leverende køkken er registreret til brug af det pågældende spisemærke. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift