

# Kontrolrapport

Virksomhed **OUH, Svendborg Sygehus**

Lungemedicinsk Ambulatorium MLU Indgang 60 **25-11-2020**

Adresse **Baagøes Allé 15, 2**

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, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>25-11-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 23-10-2020	
Godkendelser m.v.	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken, procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl samt kontrolleret opbevaringstemperatur i køleskab.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, herunder kaffemaskine, borde og hylder i køleskab.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken, herunder gulv, skabslåger samt bordplader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer samt for modtagelse af færdigtilberedt kold mad (blanket 2 og 4).

Kontrolleret: Virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise skriftlige egenkontrolprocedurer, men kan redegøre mundtligt for aktiviteterne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for skriftlige egenkontrolprocedurer.

