

# Kontrolrapport

Virksomhed **H. C. Andersen**

**børnehospital/Afd.H2**

Odense Universitetshospital

Adresse Klørvænget 23C

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 29190909

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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

**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		
20-08-2021		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	06-05-2021	
Dato	03-11-2020	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	07-10-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken, kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder samt kontrolleret mundtlige procedurer for servering af mad, herunder brug af handsker og tænger under uddeling af mad.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken, herunder borde, opvaskemaskine samt skabslåger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret korrigerende handlinger i forbindelse med afvigelser.

Følgende er konstateret: I ugerne 28, 29, 30 og 31 måler virksomheden mellem 6 og 7 grader i køleskabe 1 og 2, uden at forholde sig til korrigerende handlinger. Virksomheden oplyser at de aflæser temperaturen på termometeret som hænger i lågen, og at de vil prøve om de kan få en mere valid måling ved at flytte termometeret ind i køleskabet. Temperaturen i køleskabe er under kontrolbesøget målt til 4 grader.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om temperaturbestemmelser ved opbevaring af kølekrævende fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

