

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Odense Universitetshospital,**

afd. NIA

Indgang 46 / 1. sal

Adresse Klørvænget 47

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 29190909

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	
17-02-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 22-02-2022	
Dato 29-10-2021	
Dato 03-11-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder samt

opbevaring og adskillelse mellem fødevarer med og uden

kølekrav. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken

herunder bordplader, brødbord, opbevaringshylder med

tørvarer og mikroovn. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

for varmebehandling for januar 2023 til dags dato. Ingen

anmærkninger.

Mærkning og information: Stikprøvevis kontrolleret mejerivarer

for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" ikke

er overskredet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret følgende

produkter: Kartoffelstuvning med kylling og ærter og

kokossnitte for mærkning af allergene ingredienser. Ingen

anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af

det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er

overholdt. Ingen anmærkninger. Virksomheden fremviser

dokumentation på, at det leverende køkken overholder

økologiprocenten i 2022.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

35 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk