

Virksomhed **Odense Universitetshospital,**

afd. H7

Indgang 53

Adresse Sdr. Boulevard 29

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 29190909

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 2        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 |   |
|  | Udgået symbol. Viser for indskærpelser 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      |  |
| <b>09-03-2023</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 01-11-2022          |  |
| Dato 29-10-2021          |  |
| 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, opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder samt mundtlige procedurer for genanvendelse af rester fra frokost - virksomheden genanvender ikke rester.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af vindue i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for udført egenkontrol for varemottagelse i perioden d. 01.01.23 - 12.02.23, for opbevaringstemperatur i perioden d. 01.01.23 - dags dato og for varmebehandling i perioden d. 01.01.23 - 15.02.23 og d. 26.02.23 - 07.03.23. Jf. virksomhedens frekvensoversigt skal dokumentation af varemottagelse foretages ved hver varmottagelse (et par gange om ugen), opbevaringstemperatur 1 gang om ugen og varmebehandling hver dag.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der mangler årstal på nogle af de udfyldte skemaer, så måske kan det være dem der mangler. Vi ved ikke hvem der måler temperatur i

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Odense Universitetshospital,**

afd. H7

Indgang 53

Adresse Sdr. Boulevard 29

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 29190909

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køleskab og fryser.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret Hindbærsmutter og Foccacia med kalkun pepperoni for holdbarhedsangivelse, herunder at dato for "sidste anvendelsesdato" ikke er overskredet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Det økologiske spisemærke (Sølv).

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

Virksomheden har fremvist dokumentation på, at det leverede køkken overholder økologiprocenten i 3. og 4. kvartal 2022.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

09-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift