

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **OUH, Svendborg Sygehus**

Medicinsk sengeafsnit MG, Indgang 75, 1. sal

Adresse **Baagøes Alle 31, 1**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **29190909**

Denne kontrol, dato

**03-02-2026**



## Tidligere kontrol

Dato **03-06-2024**



Dato **16-05-2023**



Dato **28-09-2021**



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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
<b>1</b>	Ingen anmærkninger
<b>2</b>	Indskærpelse
<b>3</b>	Påbud, forbud eller tvangsbøder
<b>4</b>	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	

## 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 kølkeskabe samt procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Borde, hylder samt køleskabe, herunder hylder samt gummilister.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprocedure for opbevaring af kølekrævende fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring af kølekrævende fødevarer for perioden december 2025 til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret Skyr dessert med jordbærsaucen, Grov sandwich med tunsalat samt skiveskåret ost for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato" ikke er overskredet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

