

Kontrolrapport



Virksomhed **Odense Designakademi**

Adresse **Ørstedsgade 28**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **20437383**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	30-10-2019	
Dato	16-05-2018	
Dato	08-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken. Ydet generel vejledning om at hepatitis A (smitte via leverbetændelse) også er virus der kan smitte via fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af køkkenet og kantinen herunder hvordan der rengøres samt frekvens.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. Interview af medarbejder i køkken om kendskab til symptomer og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Odense Designakademi**

Adresse **Ørstedsgade 28**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **20437383**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

smittetilgængeligheder med norovirus (roskildesyge).

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 %, er overholdt. Ingen anmærkninger.

Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager, set dokumentation for regnskab for 2020 samt 2021 indtil dags dato, virksomheden dokumenterer dagligt/ved varelevering/indkøb. Kontrolleret overholdelse af økologiprocenten i alle forudgående kvartaler siden 2019. Ingen anmærkninger. Virksomheden har det seneste år ligger over 60% i økologiprocent, og vil ansøge om sølv spisemærke. Virksomheden er konkret vejledt om at indsende 3 måneders regnskab som dokumentation for ansøgningen til sølv spisemærke.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-10-2021

Dato