

Kontrolrapport

Virksomhed **OUH, Svendborg Sygehus**

Medicinsk sengeafsnit MG, Indgang 75, 1. sal

Adresse **Baagøes Alle 31, 1**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **29190909**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering fx ved import og samhandel, økologi, allergener, fødevarekontaktmaterialer samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav samt opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, herunder hylder, stikvogn til opbevaring af rent service samt køleskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram samt risikoanalyse for opbevaring af kølekrævende fødevarer. Vejledt generelt om at tilføje blanket 6 og 10 til risikoanalysen samt at tilrette egenkontrolprogrammet så det passer til virksomhedens nuværende aktiviteter. Pt. er det kun



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **OUH, Svendborg Sygehus**

Medicinsk sengeafsnit MG, Indgang 75, 1. sal

Adresse **Baagøes Alle 31, 1**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **29190909**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

aktiviteten, opbevaring af fødevarer, der er beskrevet.

Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne: Varemodtagelse og opbevaringstemperatur for perioden april 2018 til d.d. Ingen anmærkninger. Der foreligger endnu ikke dokumentation for varmebehandling.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravende til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60% er overholdet, herunder skiltning samt fremvisning af kvartalsvis dokumentation på, at det leverende køkken er registreret til brug af det pågældende spisemærke. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

14-05-2018

Dato