

Kontrolrapport



Virksomhed **OUH, Svendborg Sygehus**

Personalekantin

Adresse **Baagøes Alle 15**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **29190909**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

07-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	22-11-2018	
Dato	07-09-2017	
Dato	08-12-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområdet, kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder samt kontrolleret mundtlige procedurer vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler taget ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet samt egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionsområdet, herunder vægge, gulv, borde samt hylder på tørvarelager.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne:

Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling for perioden maj 2019 til d.d. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret virksomhedens brug af tilsætningsstoffer – Virksomheden oplyser, at de ikke anvender tilsætningsstoffer. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed