

Kontrolrapport



Virksomhed **Odense Universitetshospital**

Køkken Cap Øst

Adresse Sdr. Boulevard 29

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 29190909

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, 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

28-10-2021



Tidligere kontrol

Dato 07-10-2019	
Dato 24-09-2018	
Dato 30-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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, opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder samt kontrolleret mundtlige procedurer for serverings af mad til patienter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af border, hylder, rulleborde samt opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for aktiviteterne: varemodtagelse og opbevaring for perioden august 2021 til dags dato og varmebehandling for perioden oktober 2021.

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

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravende til brug af det økologiske spsemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdet. Ingen anmærkninger. Virksomheden har fremvist dokumentation på, at det leverende køkken overholder økologiprocenten i 1. - 2. og 3. kvartal 2021.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed