

Kontrolrapport



Virksomhed **Odense Universitetshospital,**

afd. ITA 1

Indgang 8 / 1. sal

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

29-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	19-11-2019	
Dato	06-06-2018	
Dato	27-06-2017	

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, kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder samt kontrolleret mundtlige procedurer for varmebehandling af fødevarer, herunder procedurer for temperaturkontrol.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, herunder bord, kaffemaskine samt ydersiden af skabslåger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrolprocedurer for varmebehandling af fødevarer til + 75 grader.

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

30 min.

Kontrollens varighed