

Virksomhed **Hyldgårdens Dagtilbud**Adresse **Mellemtoft 1**Postnr./By **7500 Holstebro**CVR-nr. **29189927**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**21-05-2015****Tidligere kontrol**

|      |  |
|------|--|
| Dato |  |
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der findes faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK.

Kontrolleret opbevaringstemperaturer i køleskab og fryser uden anmærkninger. Kontrolleret procedurer for

datomærkning af anbrudte fødevarer, samt fødevarer der har været opbevaret på frost. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret omkring placering af private madpakker i køkkenets køleskab, således disse ikke placeres sammen med øvrige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkkent, herunder udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning og faciliteter i forbindelse med etablering af nyt køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret procedurer for måling af opbevaringstemperaturer. OK. Vejledt konkret omkring egenkontroldokumentation og risikoanalyse.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger.

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift