

Kontrolrapport



Virksomhed **Vuggestuen Regnbuen**

Adresse **Cronborgvej 20**

Postnr./By **9990 Skagen**

CVR-nr. **29189498**

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

10-10-2018



Tidligere kontrol

Dato	02-08-2017	
Dato	14-07-2016	
Dato	30-04-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Medarbejder vasker hænder i en vask hvor der står spand med skrællede æbler og efterfølgende skyller og vrider en karklud som ligger ved vasken, tørrer sine hænder i karkluden og går i gang med at tømme opvaskemaskinen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for håndvask, herunder at det foregår ved håndvasken og at man efterfølgende tørre sine hænder i papirhåndklæder. Vejledt om tilgængelighed af håndvasken i køkkenet. Under tilsynet var den skjult bagved den åbne lagerdør som var sat fast med en dørstopper.

Hygiejne: Rengøring: Kontrollert renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med opvaskeafsnit. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for kontrol ved varemottagelse, opbevaringstemperaturer samt opvarmning og nedkøling i 2018. OK.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger. Personalet i køkkenet er enten faguddannet eller har hygiejnebevis. Ved sygdom skal personalet blive hjemme. Vejledt virksomheden om evt. skjult smittebære efter endt sygdom (48 timer).



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk