

# Kontrolrapport



Virksomhed **Børneinstitutionen Vandpytten**

Adresse **Spanagervej 14F**

Postnr./By **4623 Lille Skensved**

CVR-nr. **64942212**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| 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, 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**06-09-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 22-10-2018 |  |
| Dato | 12-02-2018 |  |
| Dato | 09-03-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og temperatur i køleinventar. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Vejledt at personalemad som medbringes fra personalets hjem, skal holdes adskilt fra de produkter som anvendes til instruktionens børn, dette kan f.eks. ske ved opbevaring i separat køleskab, således kontamineringrisiko minimeres.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken herunder inventar fremstår tilfredsstillende renholdt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af køkken herunder overflader på vægge og gulv. Følgende er konstateret: vægge med fliser under køkkenskabene fremstår med halve fliser med ru kant og glasvæv fremstår ikke med vaskbar overflade. væg bag dør fremstår ikke vaskbar og rørføring ved gulv besværliggør rengøring.

virksomheden oplyser at der er iværksat en plan i 2018 men denne er ikke afsluttet. dette forventes afsluttet i indeværende år 2019

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed

# Kontrollrapport

Virksomhed Børneinstitutionen Vandpytten

Adresse Spanagervej 14F

Postnr./By 4623 Lille Skensved

CVR-nr. 64942212

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om at lokaler hvor der opbevares eller håndteres fødevarer skal være velvedligeholdte med hele, tætte og vaskebare overflader, så disse kan holdes rene.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprogram samt dokumentation for kontrol af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkølig for indeværende år. Vejledt om at der kan hentes et opdateret eksempel på egenkontrolprogram på fvst.dk samt at dokumentation der ligger før denne kontroldato gerne må kasseres, da der ikke har været konstateret afvigelser siden 2017 og dokumentation kun ska gemmes en passende periode.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

06-09-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift