

Kontrolrapport



Virksomhed Dagbehandlingstilbuddet

Dagskolen

på Bustrup Hovedgård

Adresse Sønder Lemvej 3

Postnr./By 7860 Spøttrup

CVR-nr. 25605799

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, 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

03-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	04-04-2019	
Dato	03-10-2018	
Dato	06-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer, temperatur målt i kølefaciliteter, set håndtering af fødevarer ved fremstilling, anretning og pakning af salater, at der er sæbe og papirhåndklæde ved håndvask i køkken. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken, lagerlokaler og opvask. Følgende er konstateret: I opvaskelokalet er der sort snavs på udsugning over opvaskemaskine og begyndende skimmelvækst ved loftkanter ved siden af opvaskemaskinen, samt begyndende skimmelvækst på vindue i lagerlokale med tørvarer. Der er både i opvaskelokale og tørvarelager megen vanddamp og fugt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for affugtning af fødevarelokaler bla. ved tilstrækkelig udsugning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater fra maj til oktober 2019 for køle-frostopbevaring, varemodtagelse af kølevarer, varmebehandling og nedkøling. Ok.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed