

Kontrolrapport

Virksomhed **Daginstitutionen Lønhuset**

Adresse **Løngangsgade 19**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **29189366**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

25-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	17-05-2021	
Dato	16-03-2021	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	06-02-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet.

Procedurer for varemodtagelse herunder evt. temperaturkontrol.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleskabe.

Følgende er konstateret: Gennemgået mundligt procedurer for krydskontaminering mellem personale som er på stuerne og køkkenet. Personalet på stuerne kommer ud i køkkenet uden forklæde. personalet oplyser at de bare skulle lige hente tallerken og bestik. Virksomheden anvender forklæder i køkkenet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for krydskontaminering

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenet med arbejdsborde, køleskabe, skuffer og skabe. Lager i kælderen med reoler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse og skadedyrsikring



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Daginstitutionen Lønhuset**

Adresse **Løngangsgade 19**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **29189366**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Mangler aflukning omkring rør, plade under vasken trænger til belægninger.

Virksomheden oplyser at de få det lavet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse og skadedyrsikring

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden sidste kontrolbesøg og frem til d.d.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Pate kylling 1,7 kg, Varmerøget makral hel, salami kalkun halal sliced 500g. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

25-08-2021

Dato