

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vuggestuen Det Engelske Pakhus**

Adresse **Fjordsgade 93**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **35209115**

| 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.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         | 1        |
| 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 |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022                          |

| Kontroltype og -aktivitet                          |                                          |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |                                          |

Denne kontrol, dato

**09-06-2022**



## Tidligere kontrol

Dato 03-03-2022



Dato 13-01-2022

Uddannelse i hygiejne



Dato 20-10-2021



## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken samt procedurer for opvarmning til minimum 75, nedkøling til 10 grader på 3 timer og varmekontrol til 65 grader, opbevaringstemperatur i køleskab i produktionskøkken samt fryseri på lager samt opbevaring og adskillelse af tørvarer i køkkenskabe.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken herunder ovn, komfur, emfang, gulve, bordoverflade, opvaskeområde herunder opvaskemaskine og bordoverflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter herunder varemodtagelse, opbevaringstemperatur, nedkøling, opvarmning samt varmekontrol. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til udpegninger af kritiske kontrolpunkter, som bliver dokumenteret i egenkontrollen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, nedkøling samt opvarmning fra sidste kontrolbesøg til dags dato. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til at tilføje varmekontrol til

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vuggestuen Det Engelske Pakhus**

Adresse Fjordsgade 93

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 35209115

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollen, hvis virksomheden påbegynder denne aktivitet.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Virksomheden har også ophængt et skema til vikarer som beskriver hvordan man sikrer fødevaresikkerheden i køkkenet, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 90-100 % er overholdt. Ingen anmærkninger. Set dokumentation for regnskab for marts, april og maj 2022.

Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for indkøb af ikke-økologiske fødevarer, ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

09-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)