

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vuggestuen**

Adresse Tårnby Torv 40

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 20310413

| 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.                  |          |
| 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 |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022                       |

| 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

13-01-2023



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 28-01-2020 |  |
| Dato 06-09-2019 |  |
| Dato 29-01-2019 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevare samt håndvaskeforhold. Vejledt om at der sættes fluenet op på/ved vindue hvis dette åbnes under produktionen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionsområder med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse og skadedyrssikring af produktionsområder med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af opbevaringstemperatur, varemodtagelse, nedkøling og opvarmning fra september 2022 og til d.d. Stikprøvevis kontrolleret egenkontrolprogram og risikoanalyse uden anmærkninger.

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

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