

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Børnehuset i Vallerød**

Adresse Stadionalle 6

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 52197910

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 22-02-2019	
Dato 03-07-2018	
Dato 24-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, målt opbevaringstemperatur i køle -og frostske, adskillelse og tildækning af fødevarer opbevaret på køl. Vejledt generelt om regler for vaske der passer til virksomhedens aktiviteter, samt at virksomheden skal have et passende antal vaske og evt. en separat vask til håndvasken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: gulv, arbejdsborde, køle -og frostske.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: Virksomheden har opvarmning som et kritisk kontrol punkt. Køkkenpersonale oplyser at ved opvarmning af mad til minimum 75 grader, måles temperaturen med et infrarød overfladetermometer. I virksomhedens skriftlige egenkontrolsprogram står der under punktet opvarmning og anretning således: Mad som opvarmes skal nå en temperatur på minimum 75 grader celcius alle steder i produktet, også helt inde i centrum. Temperaturen måles og kontrolleres med et indstikstermometer - mål aldrig

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Børnehuset i Vallerød**

Adresse Stadionalle 6

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 52197910

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

temperatur via scanning.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får købt et indstikstermometer hurtigst muligt. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt om Fødevarestyrelsen nye risikoværktøj.

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

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

17-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk