

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hjerm Dagtilbud**

Adresse Skolevej 5

Postnr./By 7560 Hjerm

CVR-nr. 29189951

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 2        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <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

04-05-2023



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 31-05-2021 |  |
| Dato 19-08-2020 |  |
| Dato 10-05-2019 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt

opbevaringstemperatur i køle og fryseskab. Kontrolleret procedure ved modtagelse af fødevarer med fastsat kølekrav og kontrolleret virksomhedens procedure for resthåndtering af varme retter og rugbrød der har været på stuerne. Målt temperatur i kødboller under nedkøling som er placeret på køkkenbordet og har været det i ca. 30 min. Virksomheden er hertil vejledt om metode, til hensigtsmæssig placering af fødevarer under nedkøling, herunder at produkterne hurtigst muligt placeres i køleskab eller fryser i beholdere med større overflade. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af tilvirkningsområde og opvaskeafsnit, herunder udstyr, inventar og overflader. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af produktbærende overflader uden anmærkninger.

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: I forbindelse med kontrol af virksomhedens dokumentation af nedkøling, konstateres det, at virksomheden ikke følger skriftlig procedure herfor. Af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 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 **Hjerm Dagtilbud**

Adresse Skolevej 5

Postnr./By 7560 Hjerm

CVR-nr. 29189951

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

proceduren fremgår det, at nedkølingen skal foretages fra 65-10 på 3 timer eller derunder. Af samtlige af virksomhedens dokumentationer for nedkøling i 2023 påbegyndes nedkølingen først mellem 24 og 40 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får jeg styr på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomheden er vejledt om metode til at sikre, at nedkølingen starter ved 65 grader eller derover.

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](http://www.fvst.dk/kontakt)

04-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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