

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vuggestuen jørgen**

berthelsensvej

Adresse **Skansevej 88B**

Postnr./By **9400 Nørresundby**

CVR-nr. **29189420**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse af fødevarer på køl og frost. Termometer, der anvendes til måling af kernetemperatur i fødevare, virker korrekt. Procedure for nedkøling af fødevarer. Håndvaskfacilitet i køkken og på personaletoilet er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir.

Vejledt om korrekt placering af vaskemaskine/tørretumbler i en fødevarevirksomhed, herunder det vurderes ikke hygiejnisk at disse bliver placeret i et toiletrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken. OK. Vejledt generelt om regel for lofter/overflader i en fødevare virksomhed.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for bl.a. modtagelse/afhentning af fødevarer, opbevaring og produktion. Vejledt om enkelte rettelser og tilføjelser. Skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan). Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling august 23.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vuggestuen jørgen**

berthelsensvej

Adresse **Skansevej 88B**

Postnr./By **9400 Nørresundby**

CVR-nr. **29189420**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Virksomheden er indplaceret i fødevarebranche: Serveringsvirksomhed - Institutionskøkken, og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, registrering ved fx. samhandel, økologisk spsemærke, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Fødevarestyrelsen

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

03-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk