

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Blovstrød Børnehus, afdeling**

Bøgelunden

Adresse Byagervej 4

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 60183112

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

06-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 07-03-2022



Dato 09-03-2021



Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i opvaske faciliteter og grøntkøkkenet, håndvaske er placeret, i forbindelse med køkkenet.

Gennemgået virksomhedens procedure for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter. I forbindelse med at personale fra børnestuerne, henter mad i køkkenet og at fødevarer skal beskyttes mod forurening/krydskontaminering.

Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler i forbindelse med norovirus at personalet anvender forklæder og foretag en håndvask.

Virksomheden oplyser at de fremadrettet anvender forklæder til personale fra stuerne. Håndsprit tag ikke norovirus.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 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 **Blovstrød Børnehus, afdeling**

Bøgelunden

Adresse Byagervej 4

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 60183112

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

2) at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn,

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré

4) at man er ikklædt egnet og rent arbejdstøj

5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleskabe. Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken med arbejdsborde, køleskabe, skabe med service, opvaske faciliteter, lager i kælderens.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse ud fra virksomheden aktiviteter varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling, fødevare uden for køl, personlig hygiejne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan)

Egenkontrolprogrammet er ikke fyldestgørelse, der mangler uddybning af virksomhedens aktiviteter, emballage, personlig hygiejne. Vejledt om at virksomheden kan anvende FVST egenkontrolprogram som skal tilpasses virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden juli og frem til d.d. Gennemgået resultaterne med virksomheden og oplyst virksomheden at de ikke må datere dokumentation tilbage, pga. manglende dokumentation.

Vejledt konkret om regler for egenkontrolprogram og dokumentation

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

Fødevarestyrelsen

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

06-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk