

Virksomhed **Nørhaine Vuggestue**

Adresse Vadumvej 27

Postnr./By 9430 Vadum

CVR-nr. 34948577

| 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 eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

| Kontroltype og -aktivitet                           |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |  |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Denne kontrol, dato

**16-03-2015**

Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 26-08-2014 |  |
| Dato 13-12-2013 |  |
| Dato            |  |

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køl og frost, opbevaring af fødevarer og at der er sæbe og engangspapirhåndklæder ved håndvask i køkken. Vejledt virksomheden konkret i fluenet for vinduer i køkken, såfremt de ønskes at kunne åbnes. Virksomheden har oplyst, at de ikke varmer fødevarer. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken og set at virksomheden har et brugbart instiktermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturopbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer samt varemodtagelse i perioden september 2014 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ok. Vejledt virksomheden konkret i korrekt ophængning af kontrolrapporten, således kontrolrapporten er ophængt så den er synlig/læsbar inden virksomheden betrædes.

1 time

Kontrollens varighed