

Kontrolrapport



Virksomhed **Øster Jølby Fribørnehave v/**

Kira Møller Madsen

Adresse **Præstbrovej 276**

Postnr./By **7950 Erslev**

CVR-nr. **13528012**

| 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 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"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

15-06-2017



Tidligere kontrol

| | | |
|------|------------|--|
| Dato | 14-08-2015 | |
| Dato | 31-10-2013 | |
| Dato | 25-11-2011 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: hygiejniske

håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om etablering af særskilt vask til håndvask. Eksempel på en dobbeltvask er vist på billede ved tilsynet. Ifølge gældende regler skal der være vask til fødevarer/opvask og særskilt vask til håndvask ved denne produktion af varm ret en gang pr. uge. Hvis virksomheden ønsker at lave varm mad hver dag skal der være vask til fødevarer, vask til opvask og vask til håndvask når virksomheden har opvaskemaskine. Kontrolleret temperaturen i køleskab i vuggestue og børnehave, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af børnehave/vuggestue, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkkenet i børnehave og vuggestue, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om etablering af fluenet hvis man ønsker at åbne vinduer i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturen og

