

Kontrolrapport



Virksomhed **Børnehaven Kolbøtten**

Adresse Hærvejen 218

Postnr./By 7323 Give

CVR-nr. 29189900

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | 1 |
| 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

11-12-2017



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 21-03-2017 | |
| Dato 01-08-2016 | |
| Dato 08-04-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne i forbindelse med bagning af vafler, kartoffelskrælning samt bagning af brød herunder håndtering og adskillelse af produkter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkenlokale, herunder emfang og ovne samt rengøring af køle- og frostskebe i gangareal og kælder. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens skriftlige risikoanalyse, samt set dokumentation for udført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring samt opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste kontrolbesøg til d.d. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om bedre egnet sted til ophængning.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Stikprøvevis kontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. kontrolleret kander og glas der bruges ved servering. Ingen anmærkninger