

Kontrolrapport



Virksomhed **Børnegården Søndervang**

Adresse Grønborgvej 15

Postnr./By 7323 Give

CVR-nr. 29189900

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	
13-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 20-02-2017	
Dato 14-07-2016	
Dato 08-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrollen er udført i forbindelse med at virksomheden har haft ringet til Fødevarestyrelsen vedrørende at der er fundet råd og svamp i gulvet i deres produktionskøkken. Produktionen flyttes midlertidig til Karla Grøns køkken, beliggende Bredsten Landevej 131, 7323 Give indtil løsning af forholdene i Søndervangs produktionskøkken er løst, Søndervangs gamle køkken vil indtil løsning er fundet fungere som modtagekøkken.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der kan modtages/håndteres og anrettes fødevarer i virksomhedens gamle køkken uden anmærkninger. Konkret vejledt om procedure for håndtering i forbindelse med transport og modtagelse af kold og varm mad.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrol dokumentation for følgende procedure: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling af fødevarer fra september 2017 til februar 2018 uden anmærkninger. Konkret vejledt om dokumentation ved modtagelse af færdig tilberedt kold og varm mad.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt. Ingen anmærkninger.