

Kontrolrapport



Virksomhed **Daginstitutionen Taastrupvang**

Adresse **Selsmosestræde 4**

Postnr./By **2630 Taastrup**

CVR-nr. **19501817**

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.	1
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	
21-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 15-03-2017	
Dato 07-09-2016	
Dato 15-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for overholdelse af dokumentation af de kritiske kontrolpunkter ved sygdom hos fast køkkenpersonale.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Konkret vejledt om, at øvrigt personale skal instrueres i egenkontrollens gennemførelse og resultater ved sygdom hos køkkenfast personale.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spsemærke med økologiprocent 90-100 % er

