

Kontrolrapport

Virksomhed **Tinytots International**

Preschool

Adresse Vilhelm Thomsens Allé 13

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 36933429

| 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 | |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|---------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 06-06-2018 | |

| Tidligere kontrol | |
|---------------------------|--|
| Dato 16-04-2018 | |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| Dato 07-03-2017 | |
| | |
| Dato 27-10-2015 | |
| | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperatur i køle-fryseindretninger med fødevarer og håndtering af fødevarer under opbevaring, herunder tildækning, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Virksomheden oplyser, at de skal have møde omkring opsætning af en separat håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Institutionskøkken, herunder lokaler udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Institutionskøkken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Institutionskøkken, herunder vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført egenkontrol på modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger og ovarmning for perioden siden sidste kontrolbesøg til dags dato.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret følgende uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter, ejerforhold og CVR-nr.