

Kontrolrapport



Virksomhed **Børnehuset Lyngborghave**

side 1 af 2

Produktionskøkken

Adresse Lyngborghave 42-46

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 29188378 Aut.nr. 6209

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens

dokumentation for overholdelse af de mikrobiologiske kriterier.

Set dokumentation for fødevarer sikkerhedskriterier Listeria

monocytogenes (hummus, dressing, gulerod) og Salmonella

(gulerod) og for proceshygiejne kriterier E.coli (gulerod) udtaget

13. juni 2018, undersøgt på akkrediteret laboratorium. Ingen

anmærkninger. Vejledt virksomheden konkret om udtagning af

5 prøver af samme batch til undersøgelse for Listeria

monocytogenes kvantitativt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået

procedurer for tilvirkning af bønner. Gennemgået procedurer

for håndtering af allergener, herunder adskillelse ved

produktion af leverpostej og fiskefrikadeller. Temperatur i

kølerum målt 4 grader C. Opbevaring af fødevarer i køleskabe,

frysere og tørvarelager. Vejledt virksomheden konkret om

tildækning af varer i frysere.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, lager,

kasseområde, opvask, diverse udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

HACCP-plan. Læst tillæg om Listeria. Set prøveplan. Set

dokumentation for overvågning af varemottagelsen,

opbevaring, opvarmning, nedkøling, pakning og ph i syltede

varer for perioden siden 9. april til dd. Virksomheden oplyser,

at den er i kontakt med leverandør vedrørende høje

temperaturer ved levering.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens varer ud af huset er ikke

færdigpakke, og disse mærkes derfor ikke. Dog anvendes

speciel mærkning af varer til børn med allergi. Set denne

mærkning, der påsættets både kantiner og sorte

forsendelseskasser. Virksomheden oplyser, at oplysninger om

allergier indhentes på alle børn inden de får mad fra køkkenet



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

29-06-2018

Dato

2 timer 20 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Børnehuset Lyngborghave**

Produktionskøkken

Adresse Lyngborghave 42-46

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 29188378

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

første gang.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning med id-nummer på transportkasser.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 90-100 % er overholdt. Ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set regnskaber for 4. kvartal 2017 (trukket online under tilsynet) og 1. kvartal 2018 (trukket online under tilsynet), samt for de enkelte måneder januar- maj 2018 fordelt på Lyngborghave og mellemmåltider. Virksomheden har ved anmeldelsen angivet at den opgør økologiprocenten hvert kvartal og i kilo. Vejledt virksomheden konkret om at udregne økologiprocenten samlet for de to kundenumre pr. kvartal og at gemme denne dokumentation. Stikprøvevist kontrolleret enkelte bilag på varer i køkkenet og fra udvalgt bilag. Ok. Vurderet at forekomsten af økologiske varer i køkkenet er i overensstemmelse med den anvendte økologiprocent. Virksomheden har redegjort for procedurer for modtagekontrol. Gennemgået virksomhedens råvarepolitik, som er slået op på væg nær køkkenet sammen med logoet. Ok. Vejledt virksomheden konkret om at opdatere råvarepolitikken, så den også omfatter en beskrivelse af i hvilke tilfælde, der anvendes konventionelle varer i stedet for økologiske varer (udover fisk og allergikost som allerede er nævnt).