

Kontrolrapport

Virksomhed **Daginstitutionen Stenbuen**

Adresse **Brandvænget 9**

Postnr./By **2640 Hedehusene**

CVR-nr. **19501817**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
24-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 25-04-2017	
Dato 09-06-2016	
Dato 01-12-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og opbevaringstemperatur i køleskabe og fryser. Generelt vejledt om varemottagelse, herunder temperaturkontrol af kølekrævende fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol for varmbehandling og nedkøling fra juni 2018 til uge 32. Personalet har redegjort for at der ikke foretages varmebehandling og nedkøling i uge 33-35 da køkkenpersonalet er på ferie.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for varemottagelse foretaget i 2018. Endvidere har virksomheden ikke dokumenteret opbevaringstemperatur siden den 6. august 2018. Virksomheden har frekvens for overvågning dagligt og frekvens for dokumentation 1 gang pr. uge.

Køkkenpersonalet som står for overvågning og dokumentation af de kritiske kontrolpunkter er på ferie og det øvrige personale i virksomhed er ikke instrueret i at overvåge eller dokumentere

