

# Kontrolrapport



Virksomhed **Børneinstitutionen**

**Tusindbenshuset**

Adresse Egebækvej 2-4

Postnr./By 2840 Holte

CVR-nr. 29188378 Aut.nr. 6197

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## 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

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølerum (målt 4,9 grader C) og fryserne. Kasser pakket med mad. Kontrolleret at desinfektionsmiddel er godkendt. Virksomheden har redegjort for brugen af desinfektionsmiddel. Set analyseresultater for prøver udtaget den 19. juni: råkost undersøgt for E. Coli og Salmonella, tunsalat undersøgt for Listeria. Prøverne er undersøgt på akkrediteret laboratorium og ved validerede metoder.

Gennemgået procedurer for tilvirkning af mad til allergikere. Vejledt virksomheden generelt om vandkvalitet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Opvaskeafdeling, produktionskøkken, kølerum, lagerrum.

Virksomheden har redegjort for procedurer for rengøring og desinfektion af kasser og skæremaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kalibrering af termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Vejledt virksomheden konkret om at sikre

overensstemmelse mellem frekvens for dokumentation anført i HACCP-planen og anført på skemaer. Set dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og transport for perioden fra 3. april til dags dato. Set prøveplan.

Vejledt virksomheden konkret om metoder til måling af pH i sure varer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Virksomheden har ikke nogen hjemmeside. Ok.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser, at den sætter mærkning med produktionsdato på kolde varer, der sendes ud. Set system til mærkning med allergener eller specialkost.

Godkendelser m.v.: Set mærkning med identifikationsnummer



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

03-09-2018

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Børneinstitutionen**

**Tusindbushuset**

Adresse Egebækvej 2-4

Postnr./By 2840 Holte

CVR-nr. 29188378

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

på udgående kasser med mad. OK.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Brug af brun kulør til sovse. Dette anvendes efter behov. Ok. Virksomheden oplyser, at man ved brug af potaske, bagepulver og melatin anvender den dosering, der er anført på produktet. Vejledt virksomheden konkret om at der i melatin er konserveringsmidler med mængdebegrænsning for brug. Ok. Virksomheden oplyser, at den anvender natron ved kogning af kikærter for at opnå en bedre konsistens. Vurderet at natron her bruges som teknisk hjælpestof. Ok. Vejledt virksomheden generelt om regler for tekniske hjælpestoffer. Demonstreret opslag i EUs database for foodadditives.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

03-09-2018

Dato