

Kontrolrapport

Virksomhed **Vuggestuen Snerlehøj**

Adresse **Horsensvej 8**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **64502018**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 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	
02-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 10-04-2018	
Dato 12-09-2017	
Dato 07-08-2017	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i

kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at

diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk

håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe

og aftørringspapir i produktionskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionskøkken herunder overflader som

kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og

vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter

fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionskøkken herunder inventar fremstår

velvedligeholdet med hele og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for

modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af

køleindretninger, opvarmning og nedkøling for perioden maj

2018 og frem til dags dato.

Mærkning og information: Kontrolleret følgesedde på følgende

fødevarer: Medister af kylling, hytteost og okse salami.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

