

# Kontrolrapport



Virksomhed **Vuggestuen Refmosegård**

Adresse **Møllevej 10B**

Postnr./By **2640 Hedehusene**

CVR-nr. **36576715**

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.	
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	
<b>24-09-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-12-2017	
Dato 18-04-2016	
Dato 08-09-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt vaske og håndvaskeforhold. Drøftet tilgængelighed af vask og papir for at undgå kontaminering af service. ok. Vejledt generelt om regler for forrum til toilet. Drøftet muligheden for genanvendelse af fødevarer efter opvarmning og nedkøling. ok

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe og lagret. Vejledt om rengøring og desinfektion af fuger ved vask eller udskiftning. ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Set egnet indstikstermometer. Drøftet mulig anvendelse af laser termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for 2018.

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

Særlige mærkningsordninger: Drøftet håndtering af allergener.