

Kontrolrapport



Virksomhed **Børnebiksen**

Adresse Ørbækvej 34

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 46819810

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	
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	
21-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 15-03-2017	
Dato 08-02-2016	
Dato 30-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. Opbevaring og temperaturkontrol af fødevarer på køl. Gennemgået procedure for nedkøling af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenlikale, køleskabe, køkken skabe og skuffer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkkenlokale, køkkenskabe og skuffer.

Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens 2 indstikstermometer. Den ene blev herefter kasseret, da den var meget ustabil i målingerne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for nedkøling af fødevarer for perioden august 2018 og frem til d.d.

Kontrolleret: Dokumentation for nedkøling af fødevarer.

Følgende er konstateret: Der dokumenteres konsekvent start kl. 9.30 med start temeperatur på 87 - 91 grader, med slut tid 12.30 og en slut temperatur på 4 grader i perioden 31.1.2018 og frem til 21.8.2018.

