

Kontrolrapport



Virksomhed **Daginstitutionen Lunden 1D**

Adresse **Gadehavegårdsvej 1D**

Postnr./By **2630 Taastrup**

CVR-nr. **19501817**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
15-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 21-02-2018	
Dato 18-08-2017	
Dato 19-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning, faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og varmt vand.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle- og fryseskabe, ovn med emhætte, samt skabe i køkkenområde og hylder og køleskab på lager.

Følgende er konstateret: Røremaskine på lager fremstår med gullige belægninger fra olie både oven på maskinen og ved indstik til dejarm. Virksomheden tror det er maskinen, der er utæt. Virksomheden oplyser, at maskinen vil komme til reparation og ikke tages i brug.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for at udstyr til brug til fødevarereproduktion skal fremstå i rengjort stand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, samt set stikprøvevis dokumentation for opvarmning, nedkøling, varemodtagelse og temperaturer fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

