

# Kontrolrapport



Virksomhed **Børnehuset Lyngborghave**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

|            |                    |         |      |
|------------|--------------------|---------|------|
|            | Produktionskøkken  |         |      |
| Adresse    | Lyngborghave 42-46 |         |      |
| Postnr./By | 3460 Birkerød      |         |      |
| CVR-nr.    | 29188378           | Aut.nr. | 6209 |

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            | 1        |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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.<br>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              |  |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i fryserne og tørvarelager, samt i kølerum. Målt temperatur i kølerum til 3,4 grader C. Virksomheden oplyser, at 2 graders varer som hakket kød og fisk gives en hurtig indfrysning efter modtagelse, hvorefter det opbevares i kølerum til det skal bruges næste dag. Gennemgået procedurer for varemottagelse. Set produktion og udportionering af suppe. Set analyseresultater for prøver udtaget 17. december 2018 for Listeria 10 stk. i kødsovs (spædbørnsmad), hummus 5 stk. Listeria, råkost 5 stk. E.coli og salmonella. Prøverne er analyseret på akkrediteret laboratorium og med validerede metoder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, opvask, grøntkøkken, tørvarelager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse og skadedyrssikring af produktionskøkken, grøntområde, opvask, tørvarelager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse, HACCP plan og procedurer for varemottagelse og opbevaring. Set dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, transport for oktober 2018 til januar 2019. Prøveplan for mikrobiologiske prøver.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens aktiviteter er i overensstemmelse med autorisationen. Mærkning med Id nr. på kasser. Virksomheden oplyser, at den ikke importerer fødevarer.

Tilsætningsstoffer m.v.: Der anvendes salt med jod, ok.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set datablad for plastboks og låg, samt set mærkning af bagepapir og af aluminiumsforme, der anvendes til bagning af leverpostej. Ok.