

Kontrolrapport



Virksomhed **Børnehuset Bakketoppen**

Afdeling vuggestuen

Adresse Gadehavegårdsvej 5

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 19501817

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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
23-05-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	21-02-2018	
Dato	16-08-2017	
Dato	17-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 24.06 2019.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende fødevarer, opbevaring af ikke-kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med køleinventar, ovne, komfur, opvaskemaskine, bordoverflader, rulleborde, vægge, gulv og loft, samt lager med hylder.

Generelt vejledt om rengøring af svært tilgængelige områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken med inventar og udstyr, samt lager med inventar. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Vinduer og dør i køkken.

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

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed

