

Kontrolrapport



Virksomhed **Børnehaven Børn og Miljø**

Adresse Skovvej 2

Postnr./By 2820 Gentofte

CVR-nr. 24191230

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.	
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, 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	
08-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 20-03-2017	
Dato 19-01-2015	
Dato 13-06-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring, temperaturer i køle- og fryseinventar, samt adskillelse og tildækning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, samt varelager i kælderen, herunder vægge, gulve, vaskbare flader, samt køle- og fryseinventar og opvaskemaskine. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for rengøring af køleblæsere og tætningslister i virksomhedens køle- og fryseinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at linoleumsgulv i køkkenet, samt fuger langs køkkenborde og sokler, slutter tæt. Ydermere kontrolleret at virksomhedens spækbrætter er rene og tilstrækkeligt vedligeholdte. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for at gøre varelagerets rå træhylder lettere at rengøre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram, herunder dokumentation for temperaturtagning i fryse- og køleinventar, opvarmning og nedkøling, samt varemodtagelse for perioden 01-05-19 til dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed