

# Kontrolrapport



Virksomhed **Daginstitutionen**

**Hallandsparken**

Adresse Hallandsparken 1b

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.                  | 1        |
| 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                 |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Denne kontrol, dato

**10-07-2019**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 16-01-2019 |  |
| Dato 22-01-2018 |  |
| Dato 19-01-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Temperatur, adskillelse, tildækning og opbevaring i køle-frostskabe. Opbevaring af fødevarer i aflåste lagere i tilstødende lokale. Virksomheden har redegjort for tilberedning af marmelade.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokale: Produktionskøkken, herunder overflader hvorpå der behandles fødevarer, gulv, vægge og loft.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionskøkken er udstyret med insknet for dør og vindue.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Overflader på borde og skabe fremstår hele, tætte og rengøringvenlige. Gulv fremstår helt tæt og vaskbart. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for indeværende år. Der ud over der er dokumenteret rundring fra skadedyrsfirma samt revision af egenkontrol.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Daginstitutionen**

**Hallandsparken**

Adresse Hallandsparken 1b

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 19501817

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.