

Kontrolrapport



Virksomhed **Børneinstitutionen Bøgehøjen**

side 1 af 2

Adresse Henriksholms Alle 10-12

Postnr./By 2950 Vedbæk

CVR-nr. 29188378 Aut.nr. 6196

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af bagværk. Kontrolleret mørkfarvning af nybagt brød. Vejledt virksomheden konkret om mulige afbødende foranstaltninger for dannelse af akrylamid ved kikseproduktion.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i lager. Opbevaring af rugbrød, der står til afsvaling.

Temperatur og adskillelse i kølerum. Procedurer for opvarmning og kontrol af opvarmningstemperaturer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier salmonella og E. coli i snittet frugt og grønt, samt Listeria monocytogens i spiseklare fødevarer. Set analyseresultater for maj 2019.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Skriftlig procedure for personlig hygiejne. Opbevaring af emballage.

Hygiejne: Rengøring: Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionslokale, kølerum, lager, personaleomklædning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af bagværk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse for opvarmning. Set dokumentation for opvarmning og nedkøling for perioden juni-september 2019. Revision for 2018.

Procedurer og prøveplan for mikrobiologiske kriterier.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-09-2019

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Børneinstitutionen Bøgehøjen**

Adresse Henriksholms Alle 10-12

Postnr./By 2950 Vedbæk

CVR-nr. 29188378

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden konkret om udfyldelse af skema i egenkontrollen. Læst afsnit i egenkontrollen om uddannelse.

Kemiske forureninger: Kemiske forureninger: Vejledt virksomheden om regler for udtagning af prøver. Der er ikke krav om prøveudtagning og analyse for akrylamid i denne virksomhed.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået brug og overensstemmelseserklæringer på lilla film, aluminiumsforme til bagning og condi-bøtter.