

# Kontrolrapport



Virksomhed **Børneinstitutionen**

**Tusindbenshuset**

Adresse Egebækvej 2-4

Postnr./By 2840 Holte

CVR-nr. 29188378 Aut.nr. 6197

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.	
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i kølerum, målt 5 grader C. Opbevaring af fødevarer i fryserne og i kolonialrum.

Opbevaring af emballage i depot.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier: *Listeria monocytogenes* kat. 1.3 og 1.1, samt *E. coli* og *salmonella* i snittet frugt og grønt. Set analyseresultater for 18.

december 2018 og 29. maj 2019. Virksomheden oplyser desuden, at der er afsendt prøver i sidste uge til undersøgelse for mikrobiologiske kriterier. Prøverne er undersøgt ved validerede metoder på akkrediteret laboratorium.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejniske håndvaskeforhold, samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Vejledt virksomheden om placering af vaskemaskine og tørretumbler. Virksomheden oplyser, at den fremover vil anvende den vaskemaskine og tørretumbler, der står i lokalet ved siden af garderoben i kælderen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale, opvaskeafsnit, kølerum, område for kasser, koloniallager, emballagelager, personaletoilet, garderobe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionslokale, opvaskeafsnit, kølerum, område for kasser, koloniallager, emballagelager, personaletoilet, garderobe. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden siden genstart den 14. oktober 2019 til dd. for varemottagelse, opvarming og opbevaring.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

12-12-2019

Dato

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

