

# Kontrolrapport

Virksomhed **Tårnby Børneg. Vuggestue**

Adresse Vestre Bygade 31

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 20310413

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 2        |
| 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       |            |  |
| 29-05-2020                |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |            |  |
| Dato                      | 13-06-2019 |  |
| Dato                      | 29-04-2019 |  |
| Virksomhedens egenkontrol |            |  |
| Dato                      | 03-05-2018 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionskøkken med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Kanter på skab ved opvaskemaskine er lettere slidt og enkelte steder fremstår råt træ. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer for nedkøling. Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start blev der på køkkenbord observeret ca. 40 pølsehorn og ca. 40 små pizzaer med kylling og ost. Køkkenansvarlige var gået hjem 11.30 og pølsehorn og pizza var taget ud af ovnen 11.15 blev det oplyst.

