

# Kontrolrapport

Virksomhed **Børneinstitution Rosenkilden**

Køkkenet  
Adresse Rosenkildevej 34  
Postnr./By 3000 Helsingør  
CVR-nr. 64502018

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

Denne kontrol, dato	
<b>22-10-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 17-07-2019	
Dato 11-03-2019	
Dato 26-04-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftøringspapir i produktionskøkken. Kontrolleret toilet med forrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktionskøkken fremstår velvedligeholdet med hele og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for nedkøling af fødevarer.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for nedkøling siden den 3 august 2020, jf. virksomhedens egenkontrol program skal det noteret 1x hver 14 dag. Virksomheden har opvarmet/ nedkølet fødevarer i

# Kontrolrapport

Virksomhed **Børneinstitution Rosenkilden**

Køkkenet

Adresse Rosenkildevej 34

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 64502018

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køle- og fryseskabe der er produceret ingen for den periode der ikke er dokumenteret. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi fuldt op på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger og opvarmning for de sidste 5 måneder.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.