

# Kontrolrapport



Virksomhed **Børneinstitutionen Bøgehøjen**

side 1 af 1

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	
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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier: Listeria monocytogenes i spiseklare fødevarer og i spædbarnsmad, samt E. coli og salmonella i snittet frugt og grønt. Set resultater for prøver udtaget december 2020 og undersøgt på akkrediteret laboratorium. Vejledt virksomheden generelt om opfølgning på prøveresultater. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold samt brug af sprit og handsker. Procedurer for opvarmning/nedkøling, herunder korrekt brug af termometer. Brug af godkendte desinfektionsmidler og procedurer for brug af disse. Vejledt virksomheden konkret om, at ved brug af kombimidler skal kombimidlet bruges to gange, for at der opnåes fuld desinfektionseffekt. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på lager og i kølerum. Temperatur i kølerum målt til 5 grader C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, kølerum, lager, opvask. Virksomheden har redegjort for hvorledes kasser og kantiner mm, der kommer retur fra husene, rengøres og desinficeres.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring for december-januar, for opvarmning februar, nedkøling januar-februar, PH-måling december-januar, kalibrering af termometer februar og december 2020. Virksomheden oplyser, at Ph måles med PH-meter, der deles med andet køkken.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P.nr i CVR register.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

10-02-2021

Dato

1 time

Kontrollens varighed