

Kontrolrapport

Virksomhed **Dagtilbud Sædding Gjesing**

området afd. **Fyrparken**

Adresse **Fyrparken 46**

Postnr./By **6710 Esbjerg V**

CVR-nr. **29189803**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-04-2018



Tidligere kontrol

Dato	08-11-2017	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, emballering og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden har redegjort for procedurer i forbindelse med nedkøling af rester samt mad som skal gives senere.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken heriblandt mikrobølgeovn, ovn, komfur og køle-fryse enheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af vindue og dør til køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste tilsyn til d.d.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse, herunder egenkontrolsprogram. Vejledt virksomheden konkret i opdatering af egenkontrolsprogrammet så det passer til virksomhedens aktiviteter. Ok.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift