

# Kontrolrapport

Virksomhed **Vuggestuen Troldebo**

Adresse **Landlyststien 19-21**

Postnr./By **2635 Ishøj**

CVR-nr. **11931316**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**13-06-2018**



## Tidligere kontrol

|                           |            |  |
|---------------------------|------------|--|
| Dato                      | 30-05-2017 |  |
| Dato                      | 19-04-2017 |  |
| Virksomhedens egenkontrol |            |  |
| Dato                      | 01-07-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og

opbevaringstemperatur i køleskabe og frydere i køkken og på

lager. Gennemgået procedure for følgende aktiviteter:

varemodtagelse, affaldshåndtering, nedkøling og kassering af evt. rester.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af køkken med inventar og udstyr,

herunder køleskabe, frydere, bordoverflader, gulve,

skraldestativ og håndvask. Personalet har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af køkken med udstyr, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligeholdelse er service til servering, gulv,

bordoverflader, håndvask, køkkenskuffer og skabe samt

skraldestativ og gummilister i køleskabe på lager. Personalet

har redegjort for anvendelse af vedligeholdelsesplan, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført

egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperatur,

varmebehandling og nedkøling fra maj 2018 til dags dato.

Personalet har redegjort for frekvens for overvågning af kritiske kontrolpunkter, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrollrapport

Virksomhed Vuggestuen Troldebo

**Adresse** Landlyststien 19-21

Postnr./By 2635 Ishøj

CVR-nr. 11931316

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Generelt vejledt om instruktion af medarbejdere.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

13-06-2018

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift