

# Kontrolrapport

Virksomhed **M C Holms Børnehus,**

**Strandstien**

Adresse Skolegade 10

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 41333014

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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

**05-04-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 25-05-2018 |  |
| Dato | 17-01-2017 |  |
| Dato |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

2) at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn,

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré

4) at man er ikklædt egnet og rent arbejdstøj



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport

Virksomhed **M C Holms Børnehus,**

**Strandstien**

Adresse Skolegade 10

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 41333014

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Kontrolleret adskillelse af fødevarer i køleskab for at undgå krydsforurening,ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkenområdet incl. udstyr og inventar,ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturen, opvarmning og nedkølingskontrol siden sidste tilsyn,ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

05-04-2019

Dato