

Kontrolrapport

Virksomhed **Symfonien, Årsløv**

Adresse **Røjlevej 22B**

Postnr./By **5792 Årsløv**

CVR-nr. **29188645**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	24-04-2019	
Dato	14-03-2018	
Dato	14-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, kontrolleret tilstrækkeligt antal håndvaske, stikprøvevist kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og fryseskabe, procedure ved varmebehandling af frikadeller, personlig hygiejne ift. uniform og forklæde, toiletforrum, samt tildækning og adskillelse af fødevarer m/u kølekrav. Vejledt generelt om reglerne for kontaminering, vejledt konkret om muligheden for at sætte skilte eller dørpumpe på døre til toilettet samt forrum, så de holdes lukkede.

Kontrolleret: Fryseskabe.

Følgende er konstateret: 2 fryseskabe står i garderoben for børnehavens børn, direkte ved siden af døre, der leder ud til en udendørs opholdsgård. Virksomheden oplyser at de allerede er i gang med at ombygge køkkenet, og at fryseskabene vil blive flyttet ind i køkkenet, samt at de vil indføre skrappe hygiejniske procedurer, indtil køleskabene flyttes.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for kontaminering, vejledt konkret om muligheden for at indføre hygiejniske procedurer indtil fryseskabene flyttes.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Symfonien, Årlev**

Adresse **Røjlevej 22B**

Postnr./By **5792 Årlev**

CVR-nr. **29188645**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lokaler: køkken og lager, herunder gulve, hylder, produktionsborde (i køkkenet) og gummilister i køle- og fryseenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling og genopvarmning for januar 2021 til d.d.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

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

Følgende er konstateret: I perioden januar 2021 t.o.m. maj 2021 er både varemodtagelse, opbevaringstemperatur og varmebehandling utilstrækkeligt dokumenteret. For hvert af de tre kritiske kontrolpunkter, er dokumentation gennemført d. 8/1, 14/1, 29/1, 9/2, 10/3, 9/4, 28/4, 6/5 og 20/5, men mangler dokumentation for de resterende 12 gange. Frekvensen for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og varmebehandling er sat til at være ugentlig (hver mandag).

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg har ikke haft min telefon, så jeg har ikke fået påmindelserne. Det er ikke godt nok, og det skal der gøres noget ved.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt generelt om reglerne for dokumentation af egenkontrolprogrammet, vejledt konkret om muligheden for at skrive temperaturerne ned i hånden og derefter efterregistrere i eSmiley, selvom fristen i programmet er overskredet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæringer på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: melamin-tallerkener og suppebægrer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-05-2021

Dato