

# Kontrolrapport

Virksomhed **Daginstitutionen Mariehønen**

Adresse **Marievej 2**

Postnr./By **2630 Taastrup**

CVR-nr. **19501817**

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.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	
<b>28-07-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 22-09-2020	
Dato 15-06-2020	
Dato 12-02-2020	
Særlige mærkningsordninger	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende fødevarer, adskillelse af fødevarer, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Virksomheden modtager smørbrød, mens køkkenpersonale har ferie. Smørrebrøddet bliver spist inden for tre timer efter levering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med bordoverflader, køleenheder, komfur, emhætte, opvaskemaskine og stikprøvevis skuffer og skabe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

Kontrolleret: Dokumentation for nedkøling.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udfyldt dokumentation for nedkøling korrekt. I fryser findes mindre portioner nedfrosset mad med dato. Det vurderes at mængderne af de nedfrosne fødevarer er så små, at nedkølingen kan foregå fra min. 65 grader C. til max. 10 grader C. på max 3 timer.

