

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Børnehuset Lyngborghave**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Produktionskøkken

Adresse Lyngborghave 42-46

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 29188378 Aut.nr. 6209

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Udportionering af grød i kantiner og pakning af disse i termokasser kort tid før afhentning. Snitning af grønt. Nedkøling af fisk og grød i blæstkøler. Virksomheden har redegjort for procedurer for kontrol af temperaturer ved modtagelse og for nedkøling af retter og modtagen fisk (til frost). Opbevaring af frostvarer i fryser. Adskillelse i kølerum. Temperatur i kølerum målt til mellem 3,9 grader C og 5,2 grader C. Virksomheden oplyser, at temperaturen om morgenen ligger mellem 1-2 grader C, men stiger i løbet af dagen, når kølerummet belastes med nye varer og åbnes og lukkes. Virksomheden opbevarer pt. hakket kød, der lige er ankommet, i kølerummet. Virksomheden oplyser, at den vil indfryse kødet. Vejledt virksomheden konkret om krav om opbevaring af hakket kød ved 2 grader C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, opvask, grøntkøkken, kølerum, lagerafsnit, fryser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring og vedligeholdelse af følgende lokaler: Produktionslokale, opvask, lagerlokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse og opbevaring. Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse og opbevaring. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, nedkøling for januar-februar 2023, samt PH måling for 2022. Set skema for indfrysning af fisk efter modtagelse. Vejledt virksomheden konkret om, at 2 grader C for hakket kød bør fremgå af både risikoanalyse, skriftlige procedurer og dokumentationsskema. Vejledt virksomheden konkret om, at nedkøling fra 65 til 10 grader C på 4 timer anses for sikkert (jf. hygiejnvejledningen). Set årlig revision udført december 2022.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

06-02-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Børnehuset Lyngborghave**

Produktionskøkken

Adresse Lyngborghave 42-46

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 29188378

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Oksespegepølse. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt autorisation. Aktiviteter er uændrede. Mærkning med Id.nr på termokasser.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spsemærke med økologiprocent 90-100 % er overholdt. Ingen anmærkninger. Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager, set dokumentation for regnskab for alle 4 kvartaler 2022 og konstateret, at økologiprocenten er overholdt. Læst virksomhedens guldmærkepolitik, som er opsat ved indgangen til køkkenet. Vejledt virksomheden konkret om indhentning af opdateret økologicerifikat for leverandøren.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

06-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk