

Virksomhed **Børnehuset Lyngborghave**

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret farve på nybagt brød.

Virksomheden har redegjort for procedurer til minimering af dannelse af acrylamid ved bagning. Virksomheden har redegjort for procedurer for adskillelse af produktion og produkter med indhold af allergener fra andre produkter.

Virksomheden oplyser, at der ikke modtages varer retur, og at der ikke har været tilbagetrækninger for nyligt, samt at køkkenleder er ansvarlig for at følge op på meddelelser om tilbagetrækning. Håndtering af fremmedlegemer, herunder overvågning af udstyr. Temperatur i kølerum ok. Pakning af kølemad og opbevaring af denne i kølerum indtil udlevering til transportør.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokale, opvask, diverse udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for acrylamid (GMP). . Dokumentation for varemodtagelse for marts- juli 2023, for opbevaring april- juli 2023 og for revision december 2022.

Kontrolleret: Risikoanalyse for vareudbringning og HACCP procedurer for vareudbringning.

Følgende er konstateret: I risikoanalysen er vareudbringning udpeget som CCP, og der står blandt andet at kølekæden opretholdes ved kølekrævende fødevarer. I HACCP-procedure for vareudbringning håndteres udbringning som GMP uden dokumentation, og der er ikke nævnt hvorledes det sikres, at kølekæden opretholdes for kølekrævende fødevarer. Det blev ved tilsynet konstateret at der ikke ilægges køleelementer i kasserne eller er aktiv køling i bilen under transporten.

Transporttiden oplyses til ca. 1 time.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet virksomheden oplyser, at den vil følge op på ovenstående.

14-07-2023

Dato

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Vejledt generelt om kølekæde, og konkret om hvorledes det kan undgås at kølekæden brydes.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Videregivelse af oplysninger om allergener / fravær af allergener ved mærkning på emballagen.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og mærkning med id.nummer.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der står atamon på hylde, og det oplyses, at det udelukkende anvendes til desinfektion af udstyr.

14-07-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk