

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Børnehuset Kastaniebakken**

Adresse Biskop Svanes Vej 83

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 29188378 Aut.nr. 6207

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

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvekontrol af temperaturer i køleskabe. Gennemgået procedurer for personaleflow (opbevaring, håndtering og skift af arbejdstøj og sko, adgang til køkkenet), flow ved modtagelse af varer udefra, flow ved udlevering af varer til transportør og til servering i eget hus, flow ved affaldstømning, flow og adskillelse ved opvask af eget udstyr, udstyr modtaget retur udefra, service modtaget retur fra eget hus. Adskillelse af aktiviteter i køkkenet tidsmæssigt og stedmæssigt. Vejledt virksomheden konkret om procedurer til forhindring af kontaminering af køkkenet, fra fx. fodtøj og hjul, der kommer andre steder end i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling. Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opvarmning og nedkøling for september og oktober 2023.

Vejledt virksomheden konkret om at opdatere egenkontrollen med korrekt tegning (der sidder en tegning fra et andet køkken), procesflow for kolde varer (ikke varmebehandlede), ansvarlig for køkkenet og produktionsomfang.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes derfor en ny autorisationsskrivelse til virksomheden. Virksomheden skal ikke indsende ansøgning i dette tilfælde.

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

24-10-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk