

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vuggestuen Tommelise**

Adresse Louisevej 33

Postnr./By 8220 Brabrand

CVR-nr. 55133018

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

29-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 18-09-2023	
Dato 17-05-2023	
Dato 17-04-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur på køl, ok. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Stikprøvevist kontrolleret rengøring af inventar i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Virksomheden har en skriftlig egenkontrolprocedurer for opvarmning, hvor opvarmningen skal måles med en frekvens der hedder hver gang der varmebehandles. Under kontrollen er der en vikar i køkkenet og i gang med opvarmning af grøntsagssuppe. Virksomheden har i sidste uge fået vikingegryde og senere på ugen kødsovs. Virksomheden har ikke dokumenteret egenkontrol for varmebehandling siden d. 11-01-2024. Vikingegryde og kødsovs er ikke målt og ansatte er ikke klar over at det skal

Fødevarestyrelsen

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

45 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 **Vuggestuen Tommelise**

Adresse Louisevej 33

Postnr./By 8220 Brabrand

CVR-nr. 55133018

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvarmes til minimum 75 grader, som også er fastlagt i virksomhedens egenkontrolprocedurer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det vidste jeg ikke. jeg var her ikke den ene af dagene.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 %, herunder er følgende kontrol foretaget: Kontrol af opgørelser over økologiprocenten i 4. kvartal 2023, Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

29-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk