

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødeveststyrelsen

Virksomhed **Børnenes Univers Grindsted**

Vest

Adresse Langelandsvej 70

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 29189765

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
17-12-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 03-12-2019	
Dato 11-09-2017	
Dato 03-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set tilvirkning af pålægsfade til frokost samt varmebehandling af medister til lun ret. Virksomheden har redegjort for nedkølingsprocedurer, samt fremvist funktionsdygtig indstikstermometer. Virksomheden har redegjort for varemottagelse af fersk fisk. Vejledt om opbevaringskrav til fersk fisk herunder temperaturkrav på max 2 grader samt løsningsforslag om, at opbevare fersk fisk på is. Set faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle-fryseskabe, opvaskemaskine, ovne, emfang, røremaskiner, arbejdsborde og loft i køkken samt stikprøvevis kontrolleret redskaber og udstyr der kommer i kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af lokaler og udstyr i køkken herunder kontrolleret køle-fryseskabe, klinker og gulve.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, opvarmning, nedkøling og genopvarmning for perioden 1. oktober til dags dato.

Fødeveststyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

