

Kontrolrapport



Virksomhed **Børnehaven Labyrinten**

Adresse **Langgade 80**

Postnr./By **7321 Gadbjerg**

CVR-nr. **29189900**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

19-05-2017



Tidligere kontrol

Dato	12-02-2015	
Dato	16-04-2013	
Dato	23-09-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejsk håndvask.

Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost i kældere og køkkenområde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenområde herunder div. udstyr og inventar, køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenområde herunder div. udstyr og inventar, køle- og fryseenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol med temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring og opvarmning i perioden fra januar 2017 til d.d.

Virksomheden er vejledt konkret omkring dokumentation af nedkøling, hvor virksomheden oplyser at den har startet aktiviteten for nyligt. Dette bekræftes ud fra indhold i køle- og fryseenheder. Vurderes som bagatelagtig overtrædelse.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ok.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af letfordærlige fødevarer, Ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk