

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	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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

23-10-2017



Tidligere kontrol

Dato	19-05-2017	
Dato	12-02-2015	
Dato	16-04-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tildækning og adskillelse af fødevarer på køl og frost, temperaturer i køle- og fryseskabe.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenområde, køle- fryseskabe i køkken og kælder samt lagerlokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenområde, køle- fryseskabe i køkken og kælder samt lagerlokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret:

Manglende dokumentation for opvarmning og nedkøling, samt datoregistrering.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om nedkølingsmetoder. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for vedligehold, varemodtagelse og opbevaring, fra sidste kontrol til d.d. Set revision af egenkontrolsprogram.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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