

# Kontrolrapport



Virksomhed **Børnehusene Stjernen**

Adresse **Festgræsset 14**

Postnr./By **5220 Odense SØ**

CVR-nr. **29190909**

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

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

Denne kontrol, dato

**12-04-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 06-10-2017 |  |
| Dato | 14-02-2017 |  |
| Dato | 16-11-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, temperaturer i køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af inventar i køkken samt rengøring af vaskbare overflader i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for gennemført kontrol i perioden november 2017 til d.d. indenfor modtagelse og opbevaring af fødevarer med kølekrav, opvarmning og nedkøling af fødevarer.

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

Mærkning og information: Vejledt generelt om regler for fastsættelse af "sidste anvendelse" af nedkølet færdigproduceret mad.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret markedsføringen af økologiske fødevarer, virksomheden markedsfører sig ikke med anvendelse af økologiske fødevarer. Ingen anmærkninger.

Vejledt om kravene til det økologiske spisemæske med % 30 - 60 - 90 og at yderligere information kan findes på

Fødevarerstyrelsens og Det økologiske spisemærkes hjemmeside.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed