

# Kontrolrapport



Virksomhed Øster Jølby Fribørnehave v/

Kira Møller Madsen

Adresse Præstbrovej 276

Postnr./By 7950 Erslev

CVR-nr. 13528012

| 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, forbud eller tvangsbøder                                             |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

20-02-2019



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 28-11-2017 |  |
| Dato | 15-06-2017 |  |
| Dato | 14-08-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

2) at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn,

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré

4) at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed Øster Jølby Fribørnehave v/

Kira Møller Madsen

Adresse Præstbrovej 276

Postnr./By 7950 Erslev

CVR-nr. 13528012

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Kontrolleret temperaturen i køleskab,ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkenområdet,ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkkenområdet.

Følgende er konstateret: Der er huller i loftet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at loftet skal være af glat og tæt afvaskeligt materiale, som er let at rengøre.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturen og opvarmningskontrol siden sidste tilsyn.

Følgende er konstateret:Der mangler dokumentation for varemodtagelse i uge 7.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Vejledt generelt om indretning af fødevarelokaler med glat og tæt afvaskelige overflader, som er lette at rengøre. Særsilt vask til håndvask, fødevarer og opvask.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

20-02-2019

Dato