

Kontrolrapport



Virksomhed **Børnehuset Stolpehøj**

Adresse **Stolpehøj 61**

Postnr./By **2820 Gentofte**

CVR-nr. **47183111**

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.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	11-01-2018	
Dato	04-10-2016	
Dato	16-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring, temperaturer i køle- og fryseinventar, samt adskillelse og tildækning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, herunder lofter, vægge, gulve, vaskbare flader, samt køle- og fryseinventar, opvaskemaskine og udsugningsenheder. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for rengøring af køleblæsere i virksomhedens køle- og fryseinventar, da disse fremstår med mindre belægninger af støv.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at linoleumsgulv i køkkenet, samt fuger langs køkkenborde, slutter tæt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse. Følgende er konstateret: Personalet kan ved kontrolbesøget ikke fremvise en risikoanalyse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da egenkontrollen ellers er udført fyldestgørende.

Vejledt generelt om regler for udarbejdelse af risikoanalyse.



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