

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hjerm Dagtilbud**

Adresse Skolevej 5

Postnr./By 7560 Hjerm

CVR-nr. 29189951

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

04-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 31-05-2021	
Dato 19-08-2020	
Dato 10-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt

opbevaringstemperatur i køle og fryseskab. Kontrolleret procedure ved modtagelse af fødevarer med fastsat kølekrav og kontrolleret virksomhedens procedure for resthåndtering af varme retter og rugbrød der har været på stuerne. Målt temperatur i kødboller under nedkøling som er placeret på køkkenbordet og har været det i ca. 30 min. Virksomheden er hertil vejledt om metode, til hensigtsmæssig placering af fødevarer under nedkøling, herunder at produkterne hurtigst muligt placeres i køleskab eller fryser i beholdere med større overflade. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af tilvirkningsområde og opvaskeafsnit, herunder udstyr, inventar og overflader. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af produktbærende overflader uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: I forbindelse med kontrol af virksomhedens dokumentation af nedkøling, konstateres det, at virksomheden ikke følger skriftlig procedure herfor. Af

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hjerm Dagtilbud**

Adresse Skolevej 5

Postnr./By 7560 Hjerm

CVR-nr. 29189951

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

proceduren fremgår det, at nedkølingen skal foretages fra 65-10 på 3 timer eller derunder. Af samtlige af virksomhedens dokumentationer for nedkøling i 2023 påbegyndes nedkølingen først mellem 24 og 40 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får jeg styr på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomheden er vejledt om metode til at sikre, at nedkølingen starter ved 65 grader eller derover.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

04-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk