

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Børneinstitutionen Bøgehøjen**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Henriksholms Alle 10-12

Postnr./By 2950 Vedbæk

CVR-nr. 29188378 Aut.nr. 6196

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået flow for ind- og udlevering af varer, affald, opvask, personale.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har udarbejdet en skriftlig og dækkende risikoanalyse, hvor alle trin i processen i produktionen er risikovurderet i forhold til mikrobiologiske, kemiske og fysiske risici. Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse, nedkøling, pakning og transport. Set oversigtplan over procesflow herunder kassering af varer. Egenkontrolprogram revideret 15. februar 2023.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling i november og december 2023.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Opdateret risikooplysninger.

15-12-2023

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)