

Kontrolrapport



Virksomhed **Tappernøje Dagskole**

Adresse Hovedvejen 18A

Postnr./By 4733 Tappernøje

CVR-nr. 31910064

Denne kontrol, dato

29-09-2017



Tidligere kontrol

Dato 02-02-2017



Dato 14-01-2015



Dato 22-01-2013



Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer i køle-/frosneheder, opbevaringsforhold for fødevarer i køkkenet, procedure for hygiejne når børn/unge hjælpe med madlavning i køkkenet, håndvaskefaciliteter i opvaskelokale og toilet. Ingen anmærkninger. Det er konstateret, at der er kun én vask i køkkenet og at der ikke er en separat håndvask og virksomheden har produktion af mad i køkkenet, men virksomheden har procedure for at håndvask foregår i opvaskerummet, hvor der er en håndvask og virksomheden oplyser, at der vil blive sat en håndvask op i køkkenet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken med maskiner/inventar, opvaskerum, toilet og serveringslokale. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheden har funktionsdygtige termometre (instikstermometer og infrarødtermometer). Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for kontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperatur og varmebehandling for perioden maj 2017 til d.d. Ingen anmærkninger.

1 time 15 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Aflævert til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

