

# Kontrolrapport



Virksomhed **Vuggestuen Tumlingen**

Adresse Indius Jensensvej 25

Postnr./By 9440 Aabybro

CVR-nr. 34299196

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.	
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 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>19-01-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 15-03-2016	
Dato 28-09-2015	
Dato 30-04-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperatur i køl of frost, samt hygiejniske

opbevaring af fødevarer i køl -ok.

Vejledt generelt om reglerne for vaske.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder rengøring i køl og borde samt rengøring på personaletoilet -ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse på personaletoilet, herunder oplyser virksomheden at der opsættes engangsaføringsmiddel ved håndvasken-ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for perioden april 2015 til idag for varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning af fødevarer -ok.

Virksomheden har lavet noget risikoanalyse og oplyser, at der laves risikoanalyse for de aktiviteter der mangler risikoanalyse for, således der er risikoanalyse for aktiviteterne i virksomheden -ok. Virksomheden har idag printet fvst egenkontrolprogram som supplement til eget egenkontrol-ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Er anbragt synligt-ok.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergener, herunder at virksomheden kan spørge på forhånd, og servere i henhold til dette.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen.