

# Kontrolrapport



Virksomhed **Børnehusene Humlebæk**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Frugthaven Børnehave / Frugthaven Vuggestrøde

Adresse Baunebjergvej 550

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 29188335 Aut.nr. 6518

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køleskabe og fryser, samt i tørvarelager og i produktionen. Stikprøvekontrol af køleskab med mælk, målt 2 grader C. Virksomheden har redegjort for procedurer for varmebehandling og måling af temperaturer, samt for nedkøling og overvågning af temperaturer ved hjælp af indstikstermometre. Gennemgået procedurer for adskillelse af allergener under opbevaring af råvarer og under produktion og pakning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens prøveudtagningsplan/dokumentation for prøveudtagning m.m. for spiseklare fødevarer til analyse for *Listeria monocytogenes*. Der er planlagt udtagning af prøver 2 gange årligt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, samt brug af handsker.

Følgende er konstateret: Der er udtaget prøve i november 2020, men der har ikke været materiale nok til korrekt undersøgelse, så kun frugtpålæg er blevet undersøgt for *Listeria monocytogenes*, og kun ved svaberprøve. Prøveplanen er således ikke blevet fulgt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne i Mikrobiologiforordningen. Vejledt konkret om eksempler på, hvordan virksomheden kan følge reglerne og dokumentere overholdelsen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, opvask, tørvarelager, grøntlager, rum for kasser og køleskabe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for

