

# Kontrolrapport



Virksomhed **Vuggestuen Nordstjernen**

Adresse **Nørremarksvej 18**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **29189897**

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

**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>23-05-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-05-2018	
Dato 31-08-2017	
Dato 07-10-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set produktion af knækbrød.

Opbevaringstemperatur, adskillelse og tildækning af fødevarer i køle- og frost enheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: opvasksmaskinen, emhætte.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Tilvirkningsområde, opvasksområde. Ingen anmærkninger. Vejledt omkring vedligeholdelse af hylder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram, herunder risikoanalyse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol for opvarmning og nedkøling, varemodtagelse samt temperaturkontrol af køle- og fryseenheder for perioden januar 2019 og frem til tilsynsdato.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Havkatfilet.

Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Aflleveret til

45 min.  
Kontrolens varighed  
  
Tilsynsførendes underskrift