

Virksomhed **Børnehusene Kokkedal**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Broengen 6

Postnr./By 2980 Kokkedal

CVR-nr. 29188335 Aut.nr. 6354

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter Listeria i kategori 1.3 og 1.1, salmonella i kategori 1.19 og E. coli i 2.5.1 snittet frugt og grønt.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens.

Vejledt virksomheden konkret om at undersøgelse i kategori 1.3 ikke behøver foretages rutinemæssigt, men efter behov.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af listeria kategori 1.1 december 2022, salmonella kategori 1.19 december 2022, E. Coli kategori 2.5.1 december 2022 samt listeria kategori 1.3 juni og december 2022, samt miljøprøver juni og december 2022. Der er endnu ikke taget prøver i 2022, idet konsulent er stoppet, men køkkenleder oplyser, at de vil blive taget inden årets udgang.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køleskabe, kølerum, tørvarelager, pakning af kasser med kold mad (på køleelement). Virksomheden har redegjort for procedurer for nedkøling af fiskefrikadeller. Virksomheden slicer sjældent, men har redegjort for procedurer for rengøring og desinfektion af slicer før og efter brug. Kontrolleret at det anvendte desinfektionsmiddel er godkendt og anvendes efter forskriften. Personalet anvender nu hovedindgangen ved ankomst til køkenet, og bagudgangen anvendes kun til vareud- og indlevering i løbet af dagen, samt til udgang med affald. Måtte er fjernet.

09-11-2023

Dato

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Børnehusene Kokkedal**

Adresse Broengen 6

Postnr./By 2980 Kokkedal

CVR-nr. 29188335

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Diverse udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden siden sidste kontrolbesøg for opvarmning, pakning og nedkøling.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: der vedlægges ID.nr i kasserne ved udlevering.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hyldekontrol af tilsætningsstoffer: Der

anvendes brun kulør med indhold af E150, dette må bruges quantum satis (efter behov) til sovs. Desuden

anvendes natron og hjortetaksalt med hhv. indhold af E 500 og E 503. Begge må anvendes quantum Satis til

finere bagværk. Der anvendes desuden bagepulver med indhold af både E500 og E 450. Der er

mængdebegrænsning på E450 - 20000 mg/kg (som P2O5) til finere bagværk. Vejledt virksomheden konkret om

metoder til at dokumentere, at grænsen er overholdt. Set 2 eksempler på opskrifter med indhold af hhv.

bagepulver og hjortetaksalt.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

09-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift