



Børnehusene Kokkedal
Broengen 6
2980 Kokkedal

J.nr.: 2025-20-727-409447
Dato: 15-01-2025

FØLGEBREV

Hermed fremsendes dokumenter fra kontrollen den 15-01-2025 af:

Børnehusene Kokkedal
Broengen 6
2980 Kokkedal
ID-nummer: 129728

Kontrollen blev udført som: Kontrolbesøg af Dorte Grausen

Se vedhæftede bilag.

Med venlig hilsen

Fødevarestyrelsen

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Børnehusene Kokkedal**

Adresse **Broengen 6**

Postnr./By **2980 Kokkedal**

CVR-nr. **29188335** Aut.nr. **6354**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for procedurer for varemodtagelse. Opbevaring af fødevarer i kølerum og frostrum, herunder kontrol af temperaturer og adskillelse. Stegning af rødbedebøffer og tilsvarende produkt til allergikere - disse to produkter holdes adskilt under hele tilvirkningen. Virksomheden har redegjort for håndtering af allergener og allergikost, herunder adskillelse, indkøb af særprodukter og mærkning af særprodukter med navn eller institution samt hvilken allergen, der er fraværende i det pågældende produkt. Pakning af transportkasser med varm mad, herunder allergikost. Set oversigt over særkost.

Virksomheden har redegjort for varmebehandling af ærter og majs, der serveres kolde. Set nedkøling af hele kyllinger i blæstkøler. Virksomheden har redegjort for overvågning af nedkølingen. Virksomheden har redegjort for brug af slicer, herunder rengøring og desinfektion. Virksomheden oplyser, at den straks vil ophøre med at anvende triamin desinfektionsserviet til overflader, der kommer i kontakt med fødevarer, idet der mangler oplysninger om egnethed til dette formål. Vejledt virksomheden konkret om anvendelse af rent arbejdstøj ved håndtering af uemballerede fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: varmt køkken, grøntkøkken, opvaskerum, lager, kølerum, mellemgang. Vejledt virksomheden konkret om renholdelse af stativ til gastrobakker.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse. Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse og slicening. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaring fra 2/12- 2024 - 6/1-2025,

15-01-2025

Dato

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Børnehusene Kokkedal

Adresse Broengen 6

Postnr./By 2980 Kokkedal

CVR-nr. 29188335

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvarmning fra 19/11-7/1 2025.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

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

15-01-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift