

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vuggestuen Adelaide**

Adresse: **Morescosvej 11**  
Postnr./By: **2920 Charlottenlund**  
CVR-nr.: **66383016**

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.	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
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

## Kontroltype og -aktivitet

- Ordinær kontrol       Kontrolkampagne  
 Ekstra kontrol       Kædekontrol  
 Anden kontrol

## Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Denne kontrol, dato

**20-06-2023**



## Tidligere kontrol

Dato **09-03-2023**



Dato **02-02-2023**

Hygiejne: Håndtering af fødevarer



Dato **29-03-2021**



## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, opbevaringstemperaturer, tildækning og adskillelse og der er fremvist relevant måleudstyr til temperaturmåling ved opbevaring. Medarbejder har mundtligt redegjort for temperatur og procedure ved opvarmning.  
Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bordoverflader, gulve, emfang, ovn og indvendigt i køleskabe og opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Døre og vinduer i køkken og vindue som kan åbnes under produktion er udstyret med et insektnet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater fra sidste kontrolbesøg.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke opvarmning som et kritisk kontrolpunkt. Der oplyses at de er blevet vejledt til at dokumentere opvarmning under varemodtagelse i egenkontrolsprogrammet, hvilket betyder at varemodtagelse ikke er blevet dokumenteret siden sidste kontrolbesøg, men udfyldt som hvis det var opvarmning..

1 time

Kontrolens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift





# Kontrolrapport

Virksomhed **Vuggestuen Adelaide**

Adresse **Morescosvej 11**

Postnr./By **2920 Charlottenlund**

CVR-nr. **66383016**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden kan redegøre for temperaturmålinger og oplyser at de får det rettet med det samme.

Vejledt generelt om reglerne for dokumentation af egenkontrollens gennemførelse skal stemme overens med de udpegede kritiske kontrolpunkter i risikoanalysen. Vejledt konkret om at anskaffe sig relevant måleudstyr til temperaturmåling ved opvarmning og nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. Virk.dk.

20-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

