

Kontrolrapport



Virksomhed **Eventyrhaven**

Adresse Havdrup Allé 6

Postnr./By 4622 Havdrup

CVR-nr. 68534917

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.	
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	
04-12-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 26-11-2019	
Dato 18-06-2018	
Dato 30-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer med og uden kølekrav, adskillelse imellem fødevaregrupper, varemottagelse, nedkølingsmetoder, gennemgået børnepersonales adgang i køkkenet samt hygiejniske forholdsregler og faciliteter til hygiejnisk håndvask samt et passende antal vaske iøvrigt og passende forrum og afstand til toiletter.

Vejledt konkret om nedkøling med fordel kan ske i store bakker, med stor overflade for hurtig varmeafgivelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af alle lokaler i forbindelse med køkken samt overflader og maskiner.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold, indretning



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 35 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Eventyrhaven**

Adresse Havdrup Allé 6

Postnr./By 4622 Havdrup

CVR-nr. 68534917

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og materialevalg i køkkenet, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og dokumentation for udført kontrol af: varemottagelse, kølebevaring, opvarmning og nedkøling, fra startdato til dags dato.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter og korrekt cvr. nr.