

Kontrolrapport

Virksomhed **Neuropædagogisk Center**

Adresse Tommerupvej 14

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 29189625

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	



Denne kontrol, dato

17-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	05-04-2017	
Dato	05-08-2015	
Dato	26-06-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for varemodtagelse og opbevaring af fødevarer inkl.

temperaturkontrol ved modtagelse af kolde og varmholdte fødevarer og under opbevaring samt procedurer for varmebehandling af rå kød herunder korrekt brug af termometer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange med frekvens for rengøring af køkken inkl. køleskab, ovn og emfang samt depotrum i kældere inkl. køle- og fryser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: lagerrum i kældere, køkken og vaskerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol i maj 2018. Vejledt generelt om regler for dokumentation ved afvigelser, samt konkret om metode.

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

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk