

Kontrolrapport



Virksomhed **Socialpædagogisk Center**

Næstved

Adresse **Orionvej 60**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **29189625**

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	01-11-2019	
Dato	18-01-2017	
Dato	30-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring, opbevaring af fødevarer på tørvarelager, samt på køl og frost, herunder temperaturmålinger, procedure ved tilbagetrækning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og lagerlokale, herunder produktbærende overflader, køle- og frostfaciliteter, ovne, emfang og opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken og lagerlokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning, samt nedkøling for perioden september 2021 til d.d. Vejledt konkret om muligheden for at benytte fødevarestyrelsens online værktøj, SITTI, til at beregne nedkølingstid.

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

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed