

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Produktionskøkken Nakskov**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Helgenæsvej 10

Postnr./By 4900 Nakskov

CVR-nr. 29188572 Aut.nr. 6941

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder ved det varme område og ved opvaskeafsnit, stikprøvevis kontrolleret temperatur af fødevarer i køle-fryserum i kældere samt køleskabe i produktionen. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under oplagring af fødevarer i kølerum samt tørvarelager i kældere og hygiejnisk opbevaring af emballage i kældere. Kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for slicening ved brug af slicemaskine. Følgende er kontrolleret: Håndvask ved det kolde område i køkken. Følgende er konstateret: Håndvasken var under kontrolbesøget ikke forsynet med rindende varmt vand. Virksomheden ville straks kontakte en håndværker. Virksomheden har 2 andre håndvaske i produktionen som er forsynet med varmt vand. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for håndvask. Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret: Virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen. Virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen. Virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier. Ingen anmærkninger. Virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for følgende fødevarekategorier *Listeria monocytogenes* (1.3.) *Salmonella* (1.19.) og miljøprøver. Virksomheden udtager prøver 2 gange årligt for fødevaresikkerhedskriterier og miljøprøver. Generelt vejledt om regler for udarbejdelse af prøveplan som omfatter proceshygiejne kriterier for snittet frugt og grønt af *E.coli* i fødevarekategori (2.5.1.). Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Stikprøvevis kontrolleret kipgryder, ovn, emfang, lofter og gulv i

Fødevarestyrelsen

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

12-04-2023

Dato

2 timer 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Produktionskøkken Nakskov**

Adresse Helgenæsvej 10

Postnr./By 4900 Nakskov

CVR-nr. 29188572

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktion samt fryse og kølerum i kælder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Slicemaskine samt genbrugsemballage herunder plastkasser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Konkret vejledt om løsningsmulighed for tilretning af denne i forhold til virksomhedens aktuelle aktiviteter. Følgende er kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring og varmebehandling for mikrobiologiske kriterier. Herunder vejledt konkret om udspecificering af patogene bakterier som kan udgøre en risiko ved de enkelte procestrin. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling og nedkøling for perioden januar til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Virksomheden har ikke egen hjemmeside, men tilhører Lolland kommune, som sørger for offentliggørelse af kontrolrapporter på Lolland kommunes hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering. Kontrolleret uden anmærkninger identifikationsmærkning på termokasser og transportvogne. Virksomhedens egenkontrol, drift og indretning er gennemgået med henblik på autorisation som fødevarevirksomhed. Virksomheden autoriseres som fødevarevirksomhed. Autorisation fremsendes.

Risikoanalyse og egenkontrollen er gennemgået og vurderet at være dækkende for virksomhedens påtænkte aktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

12-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk