

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Produktionskøkken Nakskov**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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: Kontrolleret kolde og varme retter i transportbil til distribution herunder overholdelse af temperaturkrav ved transport samt kontrolleret at fødevarerne er beskyttet mod kontaminering fra omgivelserne under transport. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for renholdelse af returkasser (sorte flamingokasser) til kort transport samt kontrolleret hygiejnisk pakning af færdigtilberedt retter opbevaret i sorte flamingokasser under transport. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for gode arbejdsgange og kritisk kontrolpunkt ved krav til modtagelse af råvarer herunder tjek af råvarers beskaffenhed og temperaturkrav.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Transportbil fremstår ren. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kontrolleret periodisk rengøring af lofter, vægge, emfang og alle køleskabe i køkkenet samt køle og frostrum i kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse samt kontrolleret risikoanalyse af varemodtagelse for mikrobiologiske, fysiske og kemiske risici herunder set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse for perioden august til september 2023. Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation. Den er dækkende for virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at virksomheden benytter salt tilsat jod til bagværk.

21-09-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk