

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Naan Point**

Adresse **Vigerslevvej 273**

Postnr./By **2500 Valby**

CVR-nr. **25065514**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

30-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	24-10-2020	
Dato	16-09-2019	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Vejledt om tilgængelig af håndvask. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Kontrolleret procedure for nedkøling. Generelt gennemgået hvordan der nedkøles i virksomheden, hvor meget der nedkøles, hvor tit og i hvilke mængder der nedkøles. Vejledt om at anvende bakker med stor overflade og tyndt lag fødevarer ved nedkøling. Konkret vejledt om at sikre at nedkøling sker fra 65 - 10°C på 3 timer ifølge risikoanalyse.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Der er en flydende fødevarer sovs med kød indhold som er nedkølet fra 29. september til d.d.

Temperaturen måles ved dagens tilsyn til 10,3°C målt med kalibreret indstikstermometer. temperaturen i det pågældende køleskab måles til 5 - 6°C kl. ca. 11. Billede dokumentation taget med. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi får

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Naan Point**

Adresse Vigerslevvej 273

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 25065514

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

styr på vores nedkøling så vi sikre os en nedkøling fra 65- 10°C på maksimalt 3 timer.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe og serveringsområdet. vejledt om rengøring på svært tilgængelige områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe og serveringsområdet.

Følgende er konstateret: Der er en træbordplade og en plade ved vask som fremstår med ubehandlet træ. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at der ikke må være ubehandlet træ i fødevarer virksomheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling. Set egenkontrolprogram og egnet termometer til måling af CCP'er.

Følgende er konstateret: Virksomheden har frekvens for dokumentation 1 gang om ugen for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling. Virksomheden har ikke dokumenteret efter egen fastsatte frekvens. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om overholdelse efter egen fastsatte frekvens og om at dokumentere varmeholdelse korrekt (over 65°C).

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport. ok

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nummer via kassebon og virk.dk

Fødevarestyrelsen

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

30-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk