

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	
Vedligeholdelse	1
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: Virksomheden redegjorde mundtligt for procedurer for tilvirkning af særkost i særskilt område i køkkenet, herunder hvordan virksomheden ved forespørgsel fra institutioner, udvælger råvarer til retterne ved glutenallergi og mælkeallergi samt fysisk adskillelse fra den resterende produktion for at undgå kontaminering med uønskede råvarer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tid/temperatur kombinationer i forhold til varmbehandling. Virksomheden oplyser at de kun har opvarmning til 75 grader celsius ved opvarmning af varme retter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af dør ved indgang till køkken. Følgende er konstateret: Døren ved indgang til køkken mangler en fejelliste for at skadedyrssikring kan opnås. Virksomheden oplyser at der tidligere har været en fejelliste og at dette vil blive monteret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring af fødevarelokaler.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken herunder vinduer som er udstyret med insektnet samt kontrolleret dør i kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for procestrinnet varmbehandling herunder hvilke mikrobiologiske risici, som kan være en fare.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varmbehandling samt kontrolleret dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmbehandling i perioden december 2023 til d.d.

Mærkning og information: Vejledt generelt om reglerne for mærkning med obligatorisk fødevareinformation på færdigpakkeede fødevarer herunder henvist til mærkningsvejledningen.

23-01-2024

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens CVR-nr. og P-nr. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret: farvestoffer herunder produktet, konditor farve GRØN, til brug for at farve glasur. Følgende er konstateret: Virksomheden benytter produkt: konditor farve GRØN med indhold af lutein E161b med en grænseværdi på ML = 500 mg/kg som er indplaceret i kategori 5,4 (konfekturprodukter).

Virksomheden oplyser at bruge cirka. et par dråber af produktet som tilsættes flormelis til farvning af glasur. Det fremgår ikke hvor meget farvestof E161b produktet indeholder. Virksomheden oplyser at være opmærksom på begrænsningen samt eventuelt skifte produktet ud. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier samt konkret vejledt om løsningsmuligheder for indhentning af datablad på produktet eller udskifte produktet.

Fødevarestyrelsen

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

23-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk