

Kontrolrapport

Virksomhed **Næstved Madservice**

Adresse Tommerupvej 7

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 29189625 Aut.nr. 5277

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.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |



Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under produktion, herunder krydssmitte; Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Flow i varmt afsnit og til og fra urene afsnit, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, overskulderen tilsyn i pakkelokale, virksomhedens mundtlige procedurer for langtidsstegning, herunder centrum temperatur og holdetider.

Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejne under oplagring; Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur i kølerum og pakkerum.

Kontrolleret personlig hygiejne og helbred; Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: medarbejders kendskab til håndvask, personale -og omklædningsfaciliteter, brug af hansker og huer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation for overholdelse af de mikrobiologiske kriterier. Set dokumentation for fødevarer sikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier for november 2017 og februar 2018, Champingnon suppe, jægersteg og kartoffelsuppe: Listeria fravær i 25 g, Frokostpakke: Listeria < 100 g/CFU, Råkost: Salmonella fravær, E-coli < 100 CFU/g, samt miljøprøver.

Vejledt generelt og konkret om indplacering af produkter i kategorier efter mikrobiologiforordningen og udtagning af prøver af produkter med højst risiko (1.2. - ikke styret vækst).

Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for prøveudtagning af miljøprøver, herunder korrekt anvendelse af prøveudtagningsudstyr. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret daglig rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: pakkeområde og grønt område under produktion, varmeområder, herunder stikprøvevist af udstyr: ovne, vogne, suppeskeer, hylder og skuffe håndtag, blæsekøler,

20-04-2018

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Næstved Madservice**

Adresse Tommerupvej 7

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 29189625

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kølerum, rum til skolemad.

Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for rengøring af klude mv. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for rengøring og desinfektion af slicere. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for kalibrering af termometre.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens dokumentation for opvarmning og nedkøling stikprøvevist kontrolleret i perioden fra sidste tilsyn til d.d. og stikprøvevist kontrolleret lokaletemperatur i pakkerummet i perioden fra sidste tilsyn til d.d. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer for personlig hygiejne, herunder håndvask, arbejdstøj, rygning og sygdomme. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer for mikrobiologisk prøveudtagning. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om løsningsforslag til opstilling af korrigerende handlinger i forhold til hver enkelt prøvetype.

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

Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder procedurer for håndvask og brug af handsker ved skiftende arbejdsopgaver, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

20-04-2018

Dato