

Kontrolrapport



Virksomhed **Næstved Madservice**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse af processer og arbejdsgange mht kontrol og overvågning af listeria, virksomhedens flow og opdeling. Fødevarers beskyttelse mod kontaminering ved opbevaring i kølerum. At hætter til fødevarer i kølerum er engangsudstyr og at dette overholdes. Udstyr og procedurer til udtagning af miljøprøver.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: pakkemaskine i pakkerum samt opøser og beholder til frikasse. Godkendelse af desinfektionsmiddel samt overholdelse af virketid.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opøser, kogeudstyr og pakkemaskine i pakkerum

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for

prøveudtagning for miljøprøver til analyse for

Listeria. Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret.

Virksomhedens procedurer for udtagning af prøver til analyse for Listeria monocytogenes. Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan på området Listeria Monocytogenes.