

# Kontrolrapport



Virksomhed **Næstved Madservice**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Tommerupvej 7

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 29189625 Aut.nr. 5277

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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, politianm., karantæne, 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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion af diætkost og nedkøling i blæstkøler.

Hygiejne under emballering, håndtering, krydssmitte, adskillelse og temperatur under udportionering, hygiejnisk opbevaring af emballagen.

Hygiejne og afdækning af fødevarer under oplagring i kølerum samt temperatur i køle- og frostinventar.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj, handsker, huer m.m. samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer/ gode arbejdsgange for rengøring og udskiftning af klude, brug af handsker og hovedbeklædning, ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens brug af godkendte desinfektionsmidler, for virketid og skift af desinfektionsmidler, ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler:

Produktionskøkkener koldt/varmt, kødafdeling, grøntafdeling, udportionering, tørvarelager og opvask.

Kontrolleret rengøringsprocedurer for rengøringsredskaber, termokasser og madvogne, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for januar-2019 på temperaturkontrol af CCP'er køleopbevaring, nedkøling og long time loe temperature for varmebehandling, ingen anmærkninger.

Kontrolleret delelementer af egenkontrolprogram og risikoanalyse for personlig hygiejne, varmebehandling og nedkøling af fødevarer, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

# Kontrolrapport

Virksomhed **Næstved Madservice**

Adresse Tommerupvej 7

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 29189625

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret virksomhedens brug af tilsætningsstoffer samt anvendelse i produktionen og kendskab til grænseværdier, ingen anmærkninger. Vejledt om reglerne ved anvendelse af jodberiget salt.