

# Kontrolrapport



Virksomhed **Næstved Madservice**

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	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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              |   |

## Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af emballage, virksomhedens affaldshåndtering i affalds-opbevaringsområde samt visuel vurdering af fremmedlegemer i produktionen. Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for tilbagetrækning og procedurer for adskillelse mellem tilberedt kød og rå kød i kød afsnit.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af de mikrobiologiske kriterier. Set dokumentation for fødevarer sikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier for juni 2019. Listeria fravær i 25 g: laksedeller og æblekage samt miljøprøver. Kontrolleret vandanalyser; Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: intern vandanalyse. Konkret vejledt om muligheder for at indhente eksterne vandanalyser rapporter fra vandværk.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for udtagning af prøver til analyse for Listeria monocytogenes. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling, herunder HACCP-plan. Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført kontrol af varemottagelse, opbevaring, varmebehandling samt nedkøling for perioden siden sidste kontrol til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Autorisation er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Identifikationsmærkning kontrolleret uden anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for sort plastbakke med 2 rum og hvid plastbakke, herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevare, tid og temperatur), oplysninger om stoffer med specifikke migrationsgrænser og dual use additiver, udsteder af erklæring og underskrift.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

16-07-2019

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed