

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	1
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, 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 www.findsmiley.dk

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: Virksomhedens mundtlige procedurer for allergenholdige produkter herunder virksomhedens gode arbejdsgange, hygiejnisk håndvask i lokale med produktion af skolemad og hygiejnisk opbevaring af genbrugsemballage.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af 2 transportvogne til opbevaring af varme retter samt renholdelse af grønne plastbakker til opbevaring af færdigretter. Drøftet procedurer for rengøring af grønne plastbakker ved levering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler/udstyr: 2 transport vogne, grønne plastbakker. Ingen anmærkninger. Kontrolleret uden anmærkning:

Skadedyrssikring af følgende lokaler: Lager og mellemgang i kælder med indlevering af fødevarer. Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for kalibrering af indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for allergener. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer samt opvarmning og nedkøling for perioden siden sidste kontrol til d.d.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mærkning af følgende produkter grøntsagssovs for mærkning af allergene ingredienser. Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Hakket oksekød , røget rullepølse med persille og kapers. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning med holdbarhed på grøntsagssovs.