

Kontrolrapport



Virksomhed **Næstved Madservice**

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	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

virksomhedens procedure for nedkøling i grydekar og blæstkølere, virksomhedens håndtering af råvarer herunder råvarens beskaffenhed samt procedure ved modtagelse af returnerede varer. Ingen anmærkninger.

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

Kontrolleret toilet, forrum til toilet samt arbejdsbeklædning i personalets omklædningsrum. Konstateret at dørene til toilet og forrum til toilet var ikke lukket og der var direkte adgang til skabene med opbevaring af rent arbejdstøj, som ikke var lukket. Vejledt generelt om regler for opbevaring af arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Virksomhedens procedure for periodisk/daglig rengøring af lokaler med håndtering af fødevarer herunder udstyr samt lofter, vægge og gulv.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling herunder udpegning af mikrobiologiske risikofaktorer. Vejledt generelt om regler for risikoanalyse herunder udspecificering af mikrobiologiske risikofaktorer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for personlig hygiejne. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling for perioden november 2019 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Kontrolrapport

Virksomhed **Næstved Madservice**

Adresse Tommerupvej 7

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 29189625

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme. Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR, virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter herunder gennemgang af virksomhedens autorisation samt opdatering af risikokarakterisering.