

Kontrolrapport



Virksomhed **Kildemarkscentret**

Beboerhus nr. 128, st. tv.

Adresse **Kildemarksvej 128, St. Tv**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **29189625**

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.	
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
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-02-2019



Tidligere kontrol

Dato	31-07-2018	
Dato	05-03-2018	
Dato	10-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler: opvaskemaskine og emfang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og procedurer for varmebehandling af fødevarer fx aftenret indeholdende fx fersk kød/fisk, nedkøling af varmebehandlede letfordærlige fødevarer og genopvarmning. Konstateret at procedurer for nedkøling af madrester fra det varme aftenmåltid ikke følges idet aftenpersonalet ikke foretager målinger i fødevarens koldeste punkt under nedkølingen. Der var et skema, som var beregnet til aftenpersonalets dokumentation, hvoraf nedkøling ikke var en mulighed. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet rester fra måltidet antages at være små mængder og at virksomheden kunne redegøre for det praktiske forløb samt at der foretages målinger under nedkøling, når kok fx tilbereder med henblik på direkte nedkøling til senere brug.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Kildemarkscentret

Beboerhus nr. 128, st. tv.

Adresse Kildemarksvej 128, St. Tv

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 29189625

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden tog affære straks og iværksatte tiltag, herunder ændring af skemaet til dokumentationen. Vejledt generelt om at sikre at personalet er instrueret i de opgaver der varetages.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Følgende er konstateret: aftenpersonalet er ikke fuldt ud instrueret i procedurer og kontrol med sikker nedkøling af madrester fra det varme aftenmåltid. Det blev oplyst at aftenpersonalet ikke var instrueret i at måle temperaturer i fødevarens koldeste punkt under nedkølingen, men kun at evt. hælde om, afdække, sætte på køl. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet personalet var delvis instrueret i proceduren. Vejledt generelt om regler for uddannelse af medarbejdere, der har opgaver med håndtering af mad.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-02-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift