

Kontrolrapport



Virksomhed **Kildemarkscentret**

Beboerhus nr. 128, 1. tv.

Adresse Kildemarksvej 128, 1. Tv

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 29189625

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	16-02-2018	
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.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af emfang. Følgende er konstateret: Arbejdsgange og frekvens for rengøring af kant på låge og kant ved selve opvaskemaskinen var ikke fuldt ud implementeret. Der sås sporadisk begyndende snavset kalkbelægning med lettere bakteriel lyserød vækst i rillen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet der var etableret nyt afkalkningssystem. Vejledt generelt om reglerne for hygiejnisk rengøring af opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Depotrum. Følgende er konstateret: loft består af metalplader, der er fremstillet bukkede og dele af rå murværk er dermed blottet for oven og der var hulrum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet der ikke sås drys fra murværk eller tegn på skadedyr. Vejledt generelt om regler for lofter og vægge i fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og procedurer for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Kildemarkscentret**

Beboerhus nr. 128, 1. tv.

Adresse Kildemarksvej 128, 1. Tv

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 29189625

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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. 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. Virksomheden har procedurer. Følgende er konstateret: aftenpersonalet er ikke fuldt ud instrueret i procedurer og kontrol med sikker nedkøling af madrester fra det varme aftenmåltid fx var personalet ikke tilstrækkeligt instrueret i at måle temperaturer i fødevarens koldeste punkt under nedkølingen og dokumentere dette. Personalet var instrueret i hygiejnen om at sikre omhældning til mindre mængder, afdækning og sætte på køl. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet personalet var delvis instrueret i proceduren. Virksomheden tog straks affære og iværksatte instruktion. Vejledt generelt om regler for uddannelse af medarbejdere, der har opgaver med håndtering af fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-02-2019

Dato