

Kontrolrapport

Virksomhed **Tap & Vin**

Adresse **Jernbanegade 1**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **31751322**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

12-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	14-08-2019	
Godkendelser m.v.		
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for skylning af grøntsager om morgenen i beholdere i håndvasken og rengøring herefter så der sker en kontaminering af fødevarerne, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af køkken, herunder vandrette produktbærende overflader samt køleinventar, ingen anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af lager, herunder køle-/fryseinventar og hyldeopbevaring, ingen anmærkninger. Vejledt om afrimning af fryseskabe samt renholdelse af hylder i kølerum med begyndende hvide plamager.

Kontrolleret renholdelse af kælderlokale med fustageanlæg. Følgende er konstateret: Område omkring fustageanlæg fremstår mindre renholdt idet der er spind i loftet og ikke vaskbare overflader ved fustageanlægget. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Generelt vejledt for renholdelse af lokaler hvor der opbevares/håndteres fødevarer (dikkevarer).

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligehold af køkken og lager, ingen anmærkninger. Vejledt om vedligeholdelsesmulighed for kant der fremstår i rå finer i



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Tap & Vin**

Adresse Jernbanegade 1

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 31751322

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køkkenet samt rustne hylder på lageret.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol på varemottagelse, opbevaring samt varmebehandling og nedkøling for perioden siden sidste tilsyn til d.d., ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret virksomhedens anvendelse af tilsætningsstoffer. Følgende er konstateret: Der er ingen tilsætningsstoffer fundet ved hyldekontrol, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-09-2019

Dato