

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Stacy's Næstved ApS**

Adresse Kanalvej 11

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 41963824

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

05-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 23-03-2023	
Dato 29-07-2022	
Dato 22-11-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedurer for at bøffer serveres medium, herunder at der ikke varmebehandles til 75 grader eller varmebehandles ved anden kombination af tid eller temperaturer som gør fødevaren sikker.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af disk og serveringsområde, herunder gulve, bordoverflader samt montre med kager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for varmebehandling af bøffer til minimum 75 grader i det tilfælde hvor kunderne efterspørger gennemstegte bøffer.

Kontrolleret: Oplysning til forbrugerne ang. medium bøffer. Følgende er konstateret: I virksomhedens menukort fremgår følgende "Alle vores bøffer vejer 180g og steges MEDIUM [..]".

Virksomheden oplyser dog ikke om, at når hakket kød ikke gennemsteges er der en større risiko for tilstedeværelse af sygdomsfremkaldende bakterier. I virksomhedens skriftlige procedurer for varmebehandling af bøffer fremgår det dog, at virksomheden skal sikre oplysning til den endelige forbruger om, at ikke gennemstegt hakket kød kan indeholde sygdomsfremkaldende bakterier. Virksomheden vil undersøge hvorfor menukort og hjemmeside ikke er tilrettet jf.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Stacy's Næstved ApS**

Adresse Kanalvej 11

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 41963824

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhedens egne skriftlige procedurer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for oplysning til forbrugeren når virksomheden vælger at servere hakket kød som ikke har gennemgået en "sikker tilberedning" enten til 75 grader eller ved en anden kombination af tid og temperatur som sikrer samme bakteriedrab som ved 75 grader. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til uddybning af afsnittet "bøffer" i virksomhedens egenkontrol.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

05-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk