

Kontrolrapport

Virksomhed **Næstved Kommune Distrikt Syd**

Birkebjergcentret Køkken 3.

Adresse **Birkebjerg Alle 9**

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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering,

krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktion af frokost påbegyndes pr. 1 oktober 2019. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring.

Opbevaring, adskillelse og håndtering af fødevarer på køl og frost. Opbevaring og håndtering af kolonialvarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken herunder produktbærende borde, skabe, opvaskemaskine, køle og fryse faciliteter, ovne, emfang samt gulv.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Gulvet i køkkenet.

Følgende er konstateret: Gulvet er itu foran vasken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhed oplyser at der er renovering af gulvet vil blive udført snarest.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

30 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Næstved Kommune Distrikt Syd**

Birkebjergcentret Køkken 3.

Adresse **Birkebjerg Alle 9**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **29189625**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

HACCP-plan. Der er udarbejdet fælles risikoanalyse for afdelingskøkkenerne samt egenkontrolprogram til hvert køkken.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-09-2019

Dato