

Kontrolrapport



Virksomhed **FGU - Næstved**

Adresse Ålestokvej 5

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 39816377

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	1
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

19-08-2021



Tidligere kontrol

Dato 09-10-2019	
Dato 03-05-2018	
Dato 17-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur kontrol i to køleskabe og to fryser, procedure for rengøring af køkken og udstyr, kalibrering af indstikstermometer, procedure for transport af mad klar til servering i godselevator fra køkken til spiselokale ovenpå.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktbærende overflader, røremaskine, gulv og flisevægge. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet Ren 83 (journal nummer: 2015-29-7105-00085) fra Prime Source, som er godkendt af Fødevarestyrelsen: koncentration, virketid og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: flisevæg i grøntsagsrum og flisevæg i bagerrum samt et friskluft ventilationsrør på gulvet i bagerrum. Følgende er konstateret: en flise i grøntsagsrum ved vinduet og en flise i bagerrum ved stikkontakt er der gået hul på, hvorfor der er risiko for vækst af bakterier samt gemmest for skadevoldere. Friskluft ventilationsrør bliver ikke brugt i bagerrum, og der er begyndt rustdannelse i bunden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Kontrollrapport

Virksomhed FGU - Næstved

Adresse Ålestokvej 5

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 39816377

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af lokaler, hvor der tilberedes fødevarer skal være glatte og vaskbare. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for udskiftning og reparation.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opvarmning, nedkøling og opbevaring for perioden april 2021 til d.d.

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

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

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At kravene til brug af det økologiske spsemærke med økologiprocent 30-60 % er overholdt. Vejledt konkret om tilgængelighed af de enkelte fakturaer og ikke kun følgesedler i virksomheden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-08-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift