

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Næstved Madservice**

Adresse **Tommerupvej 7**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **29189625** Aut.nr. **5277**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige procedure for MAP pakning herunder kontrol med iltrest (max 1% iltrest) og svejsning samt procedure for minimere risiko for fremmedlegemer under produktion i afdeling for det kolde køkken og pakkerum.

Følgende er kontrolleret: Mundtlige procedure for slicening af kød stege og farsbrød herunder procedure for at minimere risiko for fremmedlegemer under produktion samt procedure for at eliminere risiko for Listeria i afdeling for det kolde køkken. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret: Mundtlige procedure for overvågning af temperatur af nedkølede kød stege, sauce, kartofler mm. under slicening og MAP pakning. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende udstyr: Slicemaskine og MAP svejse maskine i afdeling for det kolde køkken herunder rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Pakkelokale herunder to MAP pakkemaskiner, hylder, gulv og vægge samt afdeling for det varme køkken herunder tilvirkeborde, skærebrætter, stikvogne og gulv.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for MAP pakning herunder mikrobiologiske risici, kemiske risici og fysiske risici samt risikoanalyse for slicening herunder mikrobiologiske risici, kemiske risici og fysiske risici.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og iltrest for perioden 1. september til dags dato.

01-11-2022

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk