

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **LOKALCENTRET NÆSHØJ**

Produktions køkken

Adresse Næshøjvej 41

Postnr./By 8462 Harlev J

CVR-nr. 55133018

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.	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

04-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 06-02-2023	
Dato 25-01-2022	
Dato 07-04-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk vask med rindende koldt og varmt vand, sæbe og engangsftørring tilgængelig.

Kontrolleret virksomhedens opbevaring på køl og frost, herunder mærkning med åbningsdato på åbnede varer, adskillelse mellem varer for at undgå kontaminering og kontrolleret temperatur på køl. Kontrolleret virksomhedens procedure for nedkøling, virksomheden bruger blæsekøler og nedkøler fra 65 til 10 grader på maksimalt 4 timer. Kontrolleret virksomhedens procedure for levering af retter til afdelingskøkkener, her skriver produktionskøkkenet en udførlig guide til personalet om hvordan maden skal opvarmes og hvordan der skal måles temperatur. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken herunder køleskabe, kølerum og emfang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlig egenkontrolprogram for aktiviteterne varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Set dokumentation for egnekontrollens gennemførsel og resultater for aktiviteterne varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **LOKALCENTRET NÆSHØJ**

Produktions køkken

Adresse Næshøjvej 41

Postnr./By 8462 Harlev J

CVR-nr. 55133018

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

perioden 01-07-23 til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter, virksomheden har lavet samregistrering af afdelingskøkkener og produktionskøkken. Produktionskøkkenet modtager alle vare, og laver mad til afdelingskøkkerne.

Fødevarestyrelsen

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

04-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk