

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	1
Mærkning og information	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for håndtering og visuel kontrol med fremmedlegemer herunder kontrolleret virksomhedens fysiske risici i grøntafdeling med forurening fra jord fra jordforurenede fødevarer og det kolde område med forurening fra omgivelserne herunder personlig forurening.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kontrolleret virksomhedens procedurer for periodisk rengøring af lofter, vægge og lofter i det kolde og grønt område samt emfang i det varme område.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for personlig hygiejne. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for fysiske risici under procestrinnene opbevaring og klargøring af grønt samt håndtering ved kold produktion. Konkret vejledt om løsningsmuligheder for udspecificering af fysiske risici under håndtering ved kold produktion, da virksomheden har udpeget generelle fysiske risici.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Ret

28-09-2023

Dato

2 timer 30 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 **Næstved Madservice**

Adresse Tommerupvej 7

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 29189625

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

1: Rullesteg med sveske, skysovs, kartofler, romanscoblanding og tyttebær, ret 2: Kogt sprængt kyllingebryst med stv. rosenkål og kartofler, ret 3: Stegt medister med stuvet blomkål og kartofler, ret 4: Millionbøf med kartoffelmos og gulerodsråkost med mandarin.

for mærkning af allergene ingredienser. Vejledt generelt virksomheden om regler for mærkning med navnet på den allergene ingrediens skal være fremhævet visuelt på en måde, der klart adskiller den fra den øvrige tekst.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at virksomheden mærker med identifikationsnummer (5277) på færdigpakket fødevarer herunder kontrolleret ret 1: Rullesteg med sveske, skysovs, kartofler, romanscoblanding og tyttebær, ret 2: Kogt sprængt kyllingebryst med stv. rosenkål og kartofler, ret 3: Stegt medister med stuvet blomkål og kartofler, ret 4: Millionbøf med kartoffelmos og gulerodsråkost med mandarin.

Fødevarestyrelsen

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

28-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk