

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	
Rengøring	
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, 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 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for følgende aktiviteter:

varemodtagelse generelt, opbevaring af varer på frost, optøning, distribution og pakning samt følgende processtrin som er udnævnt som CCP: varemodtagelse af kølevarer og fisk, opbevaring af kølevarer, varmebehandling til 75 grader celcius (produktion i ovnen, gryder, frugtpuré), langtidstilberedning ved lavere temperatuer (62-65 grader celcius), nedkøling, iltrest i MAP-pakning.

Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for tilpasning af risikoanalysen til virksomhedens aktiviteter, herunder vejledt konkret om løsningsmuligheder for tilretning af risikoanalysen for alternativ varmebehandling, syltning og bagning.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprogram, herunder skriftlige procedurer for følgende udnævnte kritiske kontrolpunkter: modtagelse af kølevarer, varmebehandling, langtidstilberedning, nedkøling, iltrest ved MAP-pakning.

Følgende er konstateret: virksomheden mangler skriftlige procedurer for følgende udnævnte kritiske kontrolpunkter: opbevaring af kølevarer og alternativ varmebehandling (under 75 grader).

Virksomheden er opmærksom på dette og tilretter procedureerne straks efter kontrollen.

Dette vurderes under de foreliggende omstændigheder som et bagatelagtigt forhold. Vejledt genrelt om regler for skriftlige egenkontrolprocedurer.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter.

Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden.

Kontrolleret virksomhedens CVR-nummer og P-nummer. Ingen anmærkninger.

30-10-2023

Dato

3 timer 50 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

Vejledt generelt om anmeldelse af væsentlige ændringer, herunder bygningsmæssige ændringer, ændringer i virksomhedens indretning og ændringer i produktion eller vareudvalg.

Vejledt om, at væsentlige ændringer skal anmeldes via anmeldelsesblanketten på fødevarestyrelsens hjemmeside.

Fødevarestyrelsen

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

30-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk