

Virksomhed **Næstved Madservice**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Tommerupvej 7

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 29189625 Aut.nr. 5277

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | 1 |
| 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. | 1 |
| 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 | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under oplagring af fødevarer og emballage. Kontrolleret virksomhedens krav til råvarekvalitet og procedure ved modtagelse af råt kød. Kontrolleret procedure for alternativ varmebehandling af hele kødstykker. Virksomheden oplyser at varmebehandle hele kødstykker mellem 65-72 grader celsius natten over og mindst 7 timer. Virksomheden oplyser at have termometer logger i kødet natten over.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kalibrering af indstikstermometre. Virksomheden oplyser at kalibrere fire gange om året med kogende vand og isvand.

Kontrolleret vedligehold af følgende udstyr: transport stikvogne. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring og varmebehandling for perioden december 2021 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse af fødevarer samt opbevaring af råt kød.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation. Følgende er kontrolleret: Virksomhedens indretning i forhold til lokaler. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter herunder opdatering af EU-lister og risikokarakterisering. Kontrolleret uden anmærkninger: Identifikationsnummer på produkt herunder Kogt Kalv med Kapers Sauce, Kartofler og Gulerødder.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for klar APET plastbakke 1-rum 2227-1F 1600ml 227x178x60mm, herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevarer, tid og temperatur), oplysninger om stoffer med specifikke

Fødevarestyrelsen

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

07-02-2022

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

migrationsgrænser og dual use additiver herunder at produktet ikke inderholder dual use additiver samt udsteder af erklæring og underskrift.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed af fødevarekontaktmateriale: Klar APET bakke 1-rum 2227-1F 1600ml 227x178x60 mm.

Fødevarestyrelsen

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

07-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift