

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	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

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, langtidtilberedning, 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 procedurerne 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 autorisationskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationskrivelse til virksomheden.

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

Fødevarestyrelsen

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

30-10-2023

Dato

3 timer 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

