

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-10-2024



Tidligere kontrol

Dato 04-09-2023



Dato 06-02-2023



Dato 25-01-2022



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er stikprøvevist

kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringstemperatur i

kølerum og køleskabe, samt opbevaring af fødevarer på lager.

Virksomhedens procedurer for skylning af krydderurter. Vejledt

generelt om risikoen for bakterier på krydderurter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler køkken i syd

samt produktionskøkken: Kontrolleret renholdelse af

køleskabe, opvaskemaskine, kølerum og frostrum i

produktionskøkkenet. Kontrolleret renholdelse af

køle-fryseskabe og opvaskemaskine i køkken syd. Vejledt

konkret om fokus på renholdelse ved spugle arm i

opvaskemaskine og i bunden af køleskab på lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af

skærebrætter og køkkenredskaber i produktionskøkkenet.

Følgende er konstateret: flere skærebrætter er slidte og afgiver

små plasktpertikler når der krædses let i overfladen. Bord ved

lille vask i køkken syd er slidt omkring vandhanen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne Vejledt konkret om

løsningsmuligheder.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 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 **LOKALCENTRET NÆSHØJ**

Produktions køkken

Adresse Næshøjvej 41

Postnr./By 8462 Harlev J

CVR-nr. 55133018

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur for de seneste 3 mdr.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 %, herunder er følgende kontrol foretaget: kontrol af opgørelser over økologiprocenten i 1. og 2. kvartal 2024 / stikprøvevis kontrol af dokumentation for opgørelserne / vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

10-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift