

Kontrolrapport



Virksomhed **Markhuset, Agerbækhuse**

Adresse **Gymnasievej 30C**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **29189374**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

15-09-2017



Tidligere kontrol

Dato	17-02-2016	
Dato	05-02-2014	
Dato	14-06-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Placering af fødevarer i skabe/skuffer og på køl, gennemgået tilberedning og måling med indstiks-termometer, adskillelse imellem fødevarer og non food produkter samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: visuel rengøringskontrol af køkken med synlige overflader og køle/frostskab. Vejledt konkret om øget frekvens af kanter og under under opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af yderdøre og vinduer, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om rottesikring og holde døre lukket, da der foregår vejarbejde i nærheden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført kontrol i emnerne: køleopbevaring og opvarmning/tilberedning for året 2017 og program udleveret fra hovedkøkken.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk