

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **AG Development A/S**

Adresse **Papirmester Allé 20**

Postnr./By **5250 Odense SV**

CVR-nr. **26868866**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

11-07-2023



Tidligere kontrol

Dato **11-02-2022**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering ved nedkøling af fødevarer. Virksomheden nedkøler blandt andet supper, tærter og kødprodukter. Virksomheden nedkøler under tilsynet kogte linser, som er nedkølet først ved rindende koldt vand og dernæst i sigte i køleenhed. Virksomheden oplyser at produktet har været under nedkøling i en halv time. Kontrolleret temperatur omkring linser samt efterprøvet nedkølingsprocedurer i SiTTi. Ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser at der ved nedkøling af fonder/saucer udportioneres i bakker med større overfladeareal. Kontrolleret opbevaring af nedkølede fødevarer i virksomhedens køleenhed, herunder at de oplysninger virksomheden redegør for om nedkølingsudstyr stemmer overens med det konstaterede i virksomhedens køleenhed. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaringstemperatur omkring nedkølede fødevarer i virksomhedens køleenhed. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om muligt løsningsforslag til anvendelse SiTTi, for kontrol af sikker nedkøling. Generelt vejledt om reglerne for temperaturer under nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret:

Virksomhedens indstikstermometer er netop gået i stykker og lagt frem så det tydeligt fremgår at dette skal udskiftes.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **AG Development A/S**

Adresse Papirmester Allé 20

Postnr./By 5250 Odense SV

CVR-nr. 26868866

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden kan ikke fremvise IR-termoteter, men har opsat andre termometere i køleenheder, til der kommer nye termometre.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt skriftlige egenkontrolprogram for aktiviteten nedkøling.

Følgende er stikprøvevist kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for aktiviteten nedkøling i perioden fra 1/5 til dags dato.

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

Fødevarestyrelsen

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

11-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk