

Kontrolrapport

Virksomhed **Agnes Food ApS**

Adresse Bregnerødvej 124

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 32304443 Aut.nr. 6338

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.	
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af kølevarer i diverse kølerum, herunder stikprøvekontrol af temperaturer.

Opbevaring af fødevarer i tørvarelager og "skoleområde".

Kogning af kødboller. Virksomheden demonstrerede hvoreledes temperaturen tjekkes ved indstikstermometer i kødbollerne.

Følgende er konstateret: Der anvendtes håndsprit med indhold af glycerin til desinfektion af termometer, der skulle anvendes til måling af temperatur i kødboller i blæstkøler. Produktet er ikke godkendt til brug til udstyr, der kommer i kontakt med fødevarer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet virksomheden straks fandt egnet og godkendt desinfektionsmiddel til formålet og anvendte dette.

Vejledt konkret om brug af desinfektionsmidler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

kølerum til skolemad, kølerum til den varme produktion, område for pakning af skolemad, opvask, lager for termokasser mm., frostrum til konditori.

Følgende er konstateret: Der ligger snavs på gulvet i det ene hjørne i det kolde køkken samt bag gryderne og blæstkøleren i det varme køkken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om renholdelse af lokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkning: Skadedyrssikring af port i store lager samt dør i

vareudlevering. Virksomheden oplyser, at der er planlagt

renovering af gulve i de kommende par uger. Set plan for dette.

Lofter er malet i varmt og koldt køkken. Vejledt virksomheden konkret om vedligeholdelse af alle lofter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set risikoanalyse for varemottagelse.

Kontrolrapport

Virksomhed **Agnes Food ApS**

Adresse Bregnerødvej 124

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 32304443

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Gennemgået skriftlige og mundtlige procedurer for CCP varemottagelse. Set dokumentation for varemottagelse for juni og juli 2018. Virksomheden oplyser, at den fremover også vil dokumentere den varemottagelse, der er udført af personalet i det varme køkken. Set dokumentation for opbevaring og for opvarmning og nedkøling juni 2018.