

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 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået forbrugerhenvendelse vedr. metal i færdigret. Virksomheden har redegjort for sin opfølgning på henvendelsen, og har taget ny elektrisk dåseåbner ud af brug og indkøbt to nye håndbetjente dåseåbnere. Kontrolleret temperatur i 3 kølerum, målt ca. 0 grader i koldt og varmt køkkens kølerum og 5 grader C i bagerkølerummet. Gennemgået procedurer for varemottagelse, for kontrol af varmebehandling af krebnetter og for nedkøling af stegt hakket oksekød. Kontrolleret at desinfektionsmidler er godkendte.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: tørvarelager, pakkeområde for skolemad, kundetoilet, kølerum for skolemad til pakning, koldt køkken, varmt køkken, bageri, 3 kølerum. Virksomheden har redegjort for procedurer for rengøring af gulve. Dette foretages dagligt af interne medarbejder (om eftermiddagen). Gennemgået procedurer for rengøring af knive. Vejledt virksomheden konkret om metoder til desinfektion af knive.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er lagt nye gulve i produktionen.

Virksomheden oplyser, at overvægge i varmt køkken vil blive malet, når maskiner er flyttet og loft i opvasken vil blive malet, når ny stor emhætte er opsat.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse i det varme køkken (september-november 2018) og kølerum i det varme køkken (15/10-november 2018) og i bageri (30. oktober - november 2018). Vejledt virksomheden konkret om at opbevarings- og transporttemperatur for hakket kød er 2 grader C.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

07-11-2018

Dato

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift