

Kontrolrapport



Virksomhed **Agnes Food ApS**

side 1 af 2


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	1
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
	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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i kølerum, herunder kontrol af temperaturer og adskillelse. Produktion af kødboller og lasagne. Pakning af færdigret. Produktion af træstammer. Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler. Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier (fødevarer sikkerhedsparametre Listeria og Salmonella, proceshygiejneparametre E.Coli, spiseklare fødevarer, snittet frugt og grønt). Virksomheden har indplaceret sine kølede færdigretter, der har en holdbarhed på 14-16 dage i kategori 1.2, ikke styret vækst i forhold til Listeria monocytogenes. Øvrige produkter er indplaceret i kategori 1.3 på baggrund af enten en holdbarhed under 5 dage, frossent produkt eller ph mindre end 4,4. Set analyseresultater for marts og for juni 2019 for undersøgelser for Listeria monocytogenes, Salmonella, E.coli, kimal og gær. Analyserne er udført på akkrediteret laboratorium ved validerede metoder. Endvidere set resultater for pH målinger af dressinger, mayonaisesalater mm for juni 2019. Virksomheden har demonstreret hvorledes Ph måling foretages. Vejledt virksomheden konkret om kalibrering af Ph- måleapparat. Gennemgået prøveplan. Ok. Vejledt virksomheden konkret om obligatoriske parametre og frivillige parametre. Vejledt virksomheden konkret om udtagning af 5 prøver af samme batch til undersøgelse som straksprøver både i kategori 1.2 og 1.3, og for snittet frugt og grønt. Vejledt virksomheden konkret om hvornår der skal undersøges for Listeria monocytogenes kvantitativt og kvalitativt. Set analyseresultater for rengøringsprøver 2019 (planlagt månedligt) og for svaberprøver (planlagt 2 gange årligt) for januar 2019. Virksomheden har redegjort for prøvetagningsmetode og analyse af prøverne. Vejledt virksomheden konkret om, at miljøprøver skal udtages under produktion (så vidt muligt mindst to timer efter start af produktion). Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-07-2019

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

