

Virksomhed **Grøftehuset, Agerbækhuset**Adresse **Gymnasievej 30G**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              |          |
| 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
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**17-02-2016****Tidligere kontrol**

|                           |            |  |
|---------------------------|------------|--|
| Dato                      | 05-02-2014 |  |
| Dato                      | 14-06-2012 |  |
| Dato                      | 15-05-2012 |  |
| Virksomhedens egenkontrol |            |  |

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: generel opbevaring og adskillelse imellem fødevarer, målt køletemperaturer, faciliteter til hygiejnisk håndvask og et passende antal vaske. Gennemgået luning, ikke varmbehandling til over 75. grader, af stegt og nedkølet kød eks. kalkunbryst, som modtages spiseklart fra hovedkøkken, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: visuel rengøringskontrol af køkken med udstyr, skabe, skuffer og køleskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligehold af bordflade, indstikstermometer og forebyggende skadedyrssikring mod ude-område.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført kontrol af: køleopbevaring og opvarmning, stikprøvevis fra 2015 til årsskiftet, vejledt om hyppigere dokumentation og tilgængelighed af nye skemaer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning, ok.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift