

Virksomhed **Agerbækhus**

Adresse **Gymnasievej 30**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **29189374** Aut.nr. **6396**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur i kølefaciliteter, tildækning og adskillelse under opbevaring af kolonial og fødevarer på køl, faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske.

Gennemgået mundtlige procedurer der sikrer fødevarer mod kontaminering af rengørings- og desinfektionmidler.

Virksomheden følger brugsanvisningen på desinfektionsmidlerne, der er godkendt af Fødevarestyrelsen, og skyller af med vand for de midler, hvor det er krævet. Rengørings- og desinfektionsmidler er opbevaret i skab i varemottagelsesområde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr samt renholdelse af samme: Produktionskøkken, herunder gulve, borde, køleskabe, emfang, blender, pålægsmaskine og køkkenredskaber. Gennemgået arbejdsgange for desinfektion af overflader og udstyr, herunder pålægsmaskine, borde og knive. Virksomheden har redegjort for koncentration, virketid og at rengøring og desinfektion udføres i to adskilte arbejdsgange samt at der skiftes mellem forskellige desinfektionsmidler for at forbygge resistens.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse og lagring på køl i perioden siden sidste kontrolbesøg til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan), herunder varemottagelse. Vejledt konkret om tilpasning af de

21-07-2022

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Agerbækhuse**

Adresse Gymnasievej 30

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 29189374

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

temperaturgrænser, der kontrolleres ved varemodtagelse, så de er i overensstemmelse med temperaturkrav for engrosvirksomheder. Henvist til bilag 3 i Hygiejnevejledningen.

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

Fødevarestyrelsen

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

21-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk