

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	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, 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: Vejledt konkret om miljøprøver et par gange om året

Mundtligt gennemgået procedure for tilbagetrækningen fra leverandør til borger, ingen mærkning.

Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens håndtering af råvarer, samt gennemgået flow og håndtering af råvare fra

varemodtagelse til produktion, affaldshåndtering, herunder risiko for krydssmitte / kontaminering Ingen anmærkninger.

Opbevaringstemperaturer af fødevarer i køle-og fryse inventar.

Adskillelse og tildækning af fødevarer samt fødevarer fri fra gulv, tildækning og adskillelse af ikke kølepligtige fødevarer på

lager er kontrollere, uden anmærkninger. Procedurer for

opvarmning/nedkøling af høns i asparges herunder korrekt

brug af termometer. Hygiejne under produktion: Set

håndtering og udportionering af høns i asparges samt bagt

blomkåls salat Ingen anmærkninger.

Køkkenet har redegjort for deres procedurer ved håndtering af diæter. Det er faste medarbejdere der står for produktionen af

disse retter. Køkkenet har et system for hvad de forskellige

afdelinger / beboere skal have og hvordan de videre i

produktionen har det i styring og får afmærket det med rette oplysninger. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

produktionsområdet herunder køleinventar

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling

for perioden november 2022 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan)

opvarmning samt nedkøling.

16-05-2023

Dato

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenet modtager oplysninger om allergier på alle modtagere.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Rødspætte med laksemouse. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nummer, fødevareaktiviteter samt mærkning med ID NR.6369 på transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne.

Risikooplysninger er opdateret. Der er ingen væsentlige ændringer i lokaler og aktiviteter i fht. autorisationen fra 20. marts 2019 som stadig er gældende.

Fødevarestyrelsen

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

16-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk