

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **S/I Agerskov Fripleshjem**

Møllevangen

Skovly

Adresse **Møllevang 12, 1**

Postnr./By **6534 Agerskov**

CVR-nr. **35737200**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

01-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 29-06-2022



Dato 11-06-2020



Dato 09-01-2019



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanket ved tilsynets start.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir. Målt opbevaring Opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder indeholdende fødevarer med temperaturopbevaringskrav. Virksomheden har redegjort for procedure angående fødevare med "bedst før dato" og "sidst anvendelses dato", samt procedure for bagning af brød.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsborde, håndvaske, opvaskemaskine, mikroovn, samt bestikskuffe og enkelte opbevarings skabe.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Risikoanalyse Følgende er konstateret: Virksomheden Agerskov plejehjem har benytter en risikoanalyse til deres tre køkkener. I denne mangler der dog at blive beskrevet at enhedskøkkenerne ikke dokumentere for varemodtagelse, da dette forgår i hovedkøkkenet, samt at alt nedkøling bliver foretaget i hovedkøkkenet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om bør supplere deres risikoanalyse med de

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed S/I Agerskov Friplejehjem

Møllevangen

Skovly

Adresse Møllevang 12, 1

Postnr./By 6534 Agerskov

CVR-nr. 35737200

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overstående oplysninger, samt at supplere sider kan findes på:

<https://foedevarestyrelsen.dk/Media/638179400748903893/Ri>

sikoanalyse_skema_Editerbar-PDF_003_uden-hj%C3%A6lp.pdf

Følgende er stikprøvevist kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, opvarmning og nedkøling fra perioden 01-04-2023 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med fokus på varemottagelse og nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato" ikke er overskredet.

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

Fødevarestyrelsen

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

01-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk