

Kontrolrapport



Virksomhed **Jørgens Spisehus**

Adresse **Sardinvej 7**

Postnr./By **9990 Skagen**

CVR-nr. **21597090**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-05-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-08-2018	
Dato	21-06-2017	
Dato	18-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køleskabe, kølerum og fryser i køkkenet. Der er sæbe og papirshåndklæder ved håndvask. Opbevaring af fødevarer i kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med inventar, kølerum samt nyindrettet is- og softiceafdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken og opvaskeafdeling samme sted.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol med opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling samt genopvarmning af fødevarer fra december 2018 til maj 2019.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Nyindrettet is cafe som er indrettet i tidligere selskabslokale er gennemgået. Vejledt om at loft over tilberedningsafsnittet er udformet således at der er tæt, jævnt og vaskbart.

Virksomheden oplyser at man i dette afsnit vil beklæde loftet med et vaskbar materiale.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed