

Kontrolrapport

Virksomhed **Jowys Burger Joint**

Adresse Havnegade 20

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 40434755

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	1
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

29-06-2020



Tidligere kontrol

Dato	20-06-2019	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret orden, temperaturer og adskillelse rundt i kølemøbler i køkken. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at der findes faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret der findes passende forrum til toiletter både personaletoilet og gæste toilet. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af flader og gulve i køkken, opvaskemaskine, isterning maskine samt kølerum. Virksomheden har fremlagt procedurer for daglig rengøring af grill område. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er tilgængelig under kontrol. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse for opvarmning er passende samt at der er skriftlige procedurer for udpegede ccp'er samt at disse styres via dokumentation for udført egenkontrol. Ingen anmærkninger. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Kemiske forureninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for mindskelse af udvikling af pah på grill samt i friture. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk