Kontrolrapport

Virksomhed **Jens Christian Holt Jensen**

Adresse Herningvej 80

Postnr./By 7540 Haderup

CVR-nr. 16563390

Denne kontrol, dato	
28-10-2021	☺
Tidligere kontrol	
Dato 14-01-2020	☺
Dato 17-12-2019	☹
Mærkning og information	
Dato	

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, 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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens indretning i forhold til de aktiviteter der udføres, dette ud fra om tilstrækkelig adskillelse er mulig, ok. Der er redegjort for at afhudning / plukning sker tids forskudt fra opskæring, ok. Kontrolleret kølefaciliteter, på kontroltidspunktet opbevares der, som det eneste en del ikke plukket fjervildt i kølerummet. Der er også her redegjort for tidsmæssig adskillelse, således at ikke afhudet/plukket vildt ikke opbevares sammen med afhudet/plukket vildt, ok.

Kontrolleret procedurer for hakning af vildt, ok. Vejledt om hurtig nedkøling af kød efter hakning, og om mulig metode ved emballering i mindre fladtrykte portioner.

Kontrolleret håndvaskefaciliteter, der findes ikke en decideret håndvask, men en køkkenvask, der under produktion holdes fri til håndvask, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, maskiner og udstyr: I hakkehus er der ansamling af rengøringsvand. Hakkeren er ikke i brug på kontroltidspunktet, derfor vurderes dette som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om at stillestående vand i hakkehuset kan medføre opformering af bakterier samt udvikling af rust.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret plastkasser (hvide og røde), her er flere beskadiget i overfladen således at de

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Jens Christian Holt Jensen**

Adresse Herningvej 80

Postnr./By 7540 Haderup

CVR-nr. 16563390

Tilsynsførendes bemærkninger

fremstår ru/flosset. Ansvarlig oplyser at kasserne udelukkende anvendes med indlægspose, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret:

Fysiske risici ved varemodtagelse er manglende.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om materiale på Fødevarestyrelsens hjemmeside, over fysiske, kemiske og mikrobiologiske risici.

Kontrolleret dokumentation for kontrol af opbevaringstemperatur, i perioden 2021, ok.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens system til etablering af sporbarhed, når der indleveres vildt, ok. Fremvist indleveringsseddel for to partier fjervildt, ok.

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

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

28-10-2021
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk