

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jinshi I/S**

Adresse Roskildevej 498

Postnr./By 4340 Tølløse

CVR-nr. 37796107

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

11-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 30-05-2018	
Dato 05-10-2017	
Dato 28-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Følgende er konstateret: Ved tilsynets start står dørene til toilet og til toilettets forrum åbne. Fra disse er der direkte adgang til virksomhedens lagerrum. Foto optaget. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: Under tilsynet findes der et askebæger på hylde på lager. Der er aske omkring og der lugter af røg. I lagerrummet opbevares der nudler, krydderier, kolonial etc., og der er placeret flere kummefrysere. I andet lagerlokale, der også bruges som kontor, findes der ligeledes et askebæger med aske omkring, og der lugter af røg. I dette lokale bliver der opbevaret ris. I kummefryser i lagerlokale, findes der fersk frosset kød i bøtter uden tildækning, der står helt op ad fryserens sider, med rim. I rimen er der ældre madrester. I køleskuffe i køkken ligger der ferske rejer samt frisk

Fødevarestyrelsen

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

1 time 35 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 **Jinshi I/S**

Adresse Roskildevej 498

Postnr./By 4340 Tølløse

CVR-nr. 37796107

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

broccoli direkte på bund i skuffe, uden yderlige opdeling/adskillelse. Foto optaget.

Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at håndvaskene skal være forsynet med faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Følgende er konstateret: På personalet toilet mangler der sæbe og engangsftørring. Foto optaget. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene.

Følgende er konstateret: Flere spækbrædder i køkkenet fremstår med store, sorte plamager af skimmellignende vækst. Stålbord med kantiner og gryder i køkken fremstår med afkradselige plamager og madrester. Inderside i ovn fremstår med store fastbrændte plamager og fedt. Kost og gulvskraber etc., i køkken, fremstår med tykke belægninger af støv. Emfang fremstår med nedhæng af spindelvæv samt neddryp af fedt. Kanter og lister i køleskuffer fremstår med afkradselige plamager. Bund under skuffe i kølemøbel fremstår med madrester af ældre karakter, samt skimmellignende vækst. Bund i køleskab med chiliolie etc., fremstår med spild og madrester. Gulv og vægge under borde i opvaske fremstår med store sorte og afkradselige plamager samt brune belægninger. Inderside i isterningemaskine i sushiområde fremstår med kalkbelægninger samt plamager af skimmellignende vækst. Foto optaget. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Fødevarestyrelsen

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

11-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jinshi I/S**

Adresse Roskildevej 498

Postnr./By 4340 Tølløse

CVR-nr. 37796107

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Følgende er konstateret: Vindue i køkken ved tilvirkningsbord, fremstår med områder af bart træ. Træ omkring vindue i loft fremstår med råt træ. Fliser under emfang fremstår knækkede. Kasse der skjuler rørføring i loft ved emfang, fremstår med råt træ. Flere steder i loftet fremstår med huller og områder af råt træ og udstikkende ledninger. Område rundt om rørføring er lukket af med papir og skum. Lister i flere kølemøbler fremstår revnede og itu. Bord i opvask fremstår af råt træ. Stålbord i opvask fremstår med plamager af rust. Bund i skraldespandsstativ fremstår af råt træ. Dørkarme ind til lagerrum med fryser, fremstår iturevet, og med råt træ. Bund i varm buffet fremstår med indtørrede madrester. Bund i buffet beregnet til sushi, fremstår fugtig samt med plamage i vækst. Foto optaget.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse, nedkøling for de sidste to måneder.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan under tilsynet ikke fremvise deres termometre. Virksomheden finder dem inden afslutning af tilsynet, men kan ikke betjene termometret der bruges til overflademåling. Deres termometer til måling af kernetemperatur virker ikke.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

11-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk