

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse Perlegade 36

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 26875374

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

19-01-2023



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 12-09-2022 |  |
| Dato 10-12-2021 |  |
| Dato 18-08-2021 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fremvist retssikkerhedsblanket ved tilsynets start.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost. Stikprøvevist kontrolleret opbevaringstemperatur på køl. Mundtligt gennemgået procedure for udskiftning af tag-tøj ved buffet. Vejledt konkret om at alle fødevarer skal løftes over gulvhøjde for at minimere kontamineringsrisiko.

Følgende er konstateret: Der blev fundet rå steakbøf som lugtede surt. Virksomhed kasserede straks bøffen under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om nedfrysning af kød og anvendelse efter bedst før dato.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken herunder overflader, og isterningemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden november 2022 til dags dato.

Set dokumentation af afvigelsesbehandling i

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse Perlegade 36

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 26875374

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprogram ved modtagelse af brunt salat og kassation af kød der lugtede surt ved stegning.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: Virksomheden har udpeget varmholdelse som et kritisk kontrolpunkt. Virksomhed varmholder stegte hakkede bøffer og stegte spareribs samt saucer. Ifølge de skriftlige egenkontrolprocedure skal varmholdte fødevarer være minimum 65 grader celcius og kontrolleres hver 3. time. Der dokumenteres kun for varmholdelse af saucer i egenkontrolprogrammet. Der er i risikoanalysen ikke skriftligt risikovurderet, at varmholdelse af stegte hakkebøffer og stegte spareribs er undtaget kontrol og dokumentation for varmholdelse.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi bragt i orden.

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](http://www.fvst.dk/kontakt)

19-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift