

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jægersprislejen**

Adresse **Hovedgaden 71**

Postnr./By **3630 Jægerspris**

CVR-nr. **16287180** Aut.nr. **6886**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskeforhold i virksomheden, procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Mundtligt gennemgået varemottagelsesprocedurer. Nedkølingsprocedurer.

Gennemgået virksomhedens vareflow og opdeling af køkken i varm og kold afdeling samt særskilt opvask. Set caféområde og gennemgået vareudlevering både i café samt ved transport af fødevarer til andre afdelinger. Set affaldsområde og gennemgået procedurer for håndtering af affald. Gennemgået rengøring- og desinfektionsmidler. Generelt vejledt om regler vedr. mikrobiologiske kriterier herunder opdatering af egenkontrollen, kontrolplaner.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktions- og opvaskeområder samt køle- og lagerfaciliteter hvor der opbevares fødevarer. Gennemgået procedurer vedr. daglig rengøring af produktionsområder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for virksomhedens udpegede kritiske kontrolpunkter siden november 2023 til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer vedrørende information om allergener, som deres kunder har mulighed for at melde ind til dem.

05-02-2024

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift