

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jenners Dockside ApS**

Adresse **Havnen 21**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **37579467**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 27-04-2023	
Dato 19-12-2022	
Dato 21-11-2022	
Offentliggørelse af kontrolrapport	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask, målt køletemperaturer på fødevarer i div. køleenheder, adskillelse imellem fødevaregrupper, procedurer for nedkøling og holdbarhed på hjemmelavet produkter.

Vejledt konkret om opbevaring af fødevarer udenfor køl i kortere perioder, eks. fersk flæsk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken med overflader og køleenheder, opvaskemaskine, kølerum med hylder og lagerlokaler.

Følgende er konstateret: der er sorte pletter i loft i lokale foran kølerum og i vindueskarm i opvaskelokale, som tegn på fugtproblemer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for vedligehold og renholdelse af overflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Det oplyses at der er planlagt istandsættelse af lagerrum, foran kølerum, og opsætning af dør for at minimere fugtproblemer i lokalet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Jenners Dockside ApS**

Adresse **Havnen 21**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **37579467**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse for: køleopbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste besøg til dags dato.

Vejledt konkret om udfyldelse af egenkontrollen så det stemmer overens med den foretagne kontrol, eks.

dokumenteres der for langtidstilberedning/sous vide af eks. frikadeller. Det oplyses dog at dette ikke foretages og det er en fejl der skrives i egenkontrollen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Vejledt om regler for ophængning af smileymærke ved indgangspartiet og så dette er synligt for forbrugeren inden man betræder forretningsområdet.

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

Drøftet virksomhedens to aktive cvr. numre på adresse, oplyst om regler for cvr. nr og p-nummer stemmer overens med de faktiske forhold.

Fødevarestyrelsen

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

19-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk