

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ 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: Håndvaskefaciliteter i

produktionsområder, temperaturer i køleenheder, opbevaring af fødevarer på tørvarelager og i køleenheder herunder at uemballerede fødevarer tildækkes. Observeret optøning af fødevarer på køleinventar. Set dagens pakning og emballering af smørrebrød. Konkret vejledt om løsningsmuligheder vedr. placering af køkkenredskaber ved håndvask under papir til tørring af hænder pga. risiko for krydskontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokaler, opvaskeområde, køleinventar, varemottagelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokaler, opvaskeområde, køleinventar, varemottagelse. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktion, varemottagele.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse. Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemottagelse, opbevaring, adskillelse i produktion, æg, fødevarekontaktmaterialer, listeria, skadedyr, affaldshåndtering. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kritiske kontrolpunkter (CCP'er) i feb. 2024.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter, EU-lister.

12-03-2024

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk