

Kontrolrapport



Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse **Brotorvet 1**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **13212538**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
27-10-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 10-12-2015	
Dato 06-01-2015	
Dato 03-04-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der findes faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Kontrolleret procedurer der sikrer styring af holdbarheder. Ingen anmærkninger. Gennemgået procedurer for genopvarmning og varmholdelse af sovse. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring, adskillelse og overdækning af fødevarer der opbevares på køl og frost uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring omkring salatbar og softice anlæg uden anmærkninger. Kontrolleret rengøring af vægge, gulve og hylder i kølerum uden anmærkninger.

Kontrolleret rengøring af mikroovne, isterningsmaskine og skuffer i kølediske uden anmærkninger. Virksomheden er vejledt generelt omkring frekvens for rengøring af undersider på inventar, samt mulighed for at lette rengøringen i opvaskeafdelingen ved at ophænge slanger mv. Virksomheden oplyser, at rengøringsplanen vil blive opdateret. Forholdet vurderes som en bagatel ved dette tilsyn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af kølediske, herunder skuffemoduler og gummilister uden anmærkninger. Ved opvask er der et lille stykke beskadiget gulv og vinduesparti i køkken, trænger til maling. Virksomheden oplyser, at dette vil blive udbedret.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

