

Kontrolrapport



Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse **Rosenkrantzgade 23**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

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.	
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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
05-01-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 17-07-2017	
Dato 17-06-2017	
Dato 09-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost - herunder stikvis temperatur. Håndtering af varer ved salatbuffet, tidsstyring, opfyldning, rengøring og egnet ta`tøj, ok. Virksomheden har mundligt redegjort for procedurer vedr. kontrol af kød inden tilvirkning, ok. Set produktion at á la carte retter, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret renholdelse af køkken, salatbar, opvaskeområde, lager, betjeningsdisk og personaletoiletter, ok. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køleenheder i køkken og opvaskeafdeling, ok. Følgende er konstateret: Der er i virksomhedens grovkøkken en stål hylde med træplade på undersiden. Træpladen er itu, så der smuldre træ ned på køkkenbordet underneden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at inventar til fødevarereproduktion skal være i rengøringsvenlig stand samt i sådan en stand at det ikke udgøre en risiko for at kontaminerer fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

