

Kontrolrapport

Virksomhed **JETTES DINER**

Adresse Kullinggade 1

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 18486490

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
01-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 20-04-2017	
Dato 09-03-2017	
Dato 06-02-2017	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum samt i fryser samt opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav.

Følgende er konstateret: Der er ikke noget varmt vand i hanen ved håndvasken, da der er brud på røret som leder det varme vand til håndvasken. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at en anden vask benyttes som håndvask indtil problemet er udbedret. Virksomheden oplyser at der er bestilt håndværker til udbedring af problemet.

Følgende er konstateret: Temperaturen i køleskuffer under varmepladen måles med rumføler til 11,9 grader. Virksomheden havde netop fyldt køleskufferne op med bl.a. utilberedt kylling og hakkebøffer som havde været opbevaret i kølerummet natten over. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden flyttede omtalte fødevarer tilbage i kølerummet og smed de få fødevarer ud som havde været opbevaret i køleskufferne natten over. Virksomheden ringede under tilsynet til montør, som ville komme forbi senere samme dag.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **JETTES DINER**

Adresse Kullinggade 1

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 18486490

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Vedligeholdelse af gummilister i køleskuffer under varmepladen.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne: Varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden oktober 2017 til d.d. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Vejledt generelt om, at virksomheder som markedsfører sig på egen hjemmeside skal vise de seneste fire kontrolrapporter på et synligt sted på hjemmesiden. Virksomheden oplyser at de vil få det bragt i orden.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarerhygiejne samt at ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Ingen anmærkninger.