

Kontrolrapport



Virksomhed **Jacob Ernst Food ApS**

v/Tinjac ApS

Adresse Højvangen 15

Postnr./By 3480 Fredensborg

CVR-nr. 10033462

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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

16-08-2018



Tidligere kontrol

Dato 13-10-2017	
Dato 02-11-2016	
Dato 17-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken og på lager. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Følgende er konstateret: Målt 6 grader ved opbevaring på fersk fisk, virksomheden oplyser at de lige har fået dem hjem og har lagt dem i gastrobakker og på køle. Fiskene skal anvende lige efter igangværende produktion og skal varme behandles. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om opbevarings temperatur/løsnings muligheder på fersk fisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken med inventar, lager faciliteter og opvaskefaciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken med inventar, lager og opvaskefaciliteter. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Stål reoler ved bage afdeling har begyndende rust.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af stålreolen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **Jacob Ernst Food ApS**

v/Tinjac ApS

Adresse Højvangen 15

Postnr./By 3480 Fredensborg

CVR-nr. 10033462

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Dokumentation på varemottagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling April/maj samt juli/august 2018.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke implameteret indfrysning samt røgning - virksomheden har ikke røget siden sidste kontrolbesøg men vil gerne have det som en mulighed. Under tilsyn kontakter virksomheden konsulet virksomheden og de vil straks opdatere egenkontrolprogrammen med risikoanalyse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om opdatering og tilpasning af egen kontrolprogrammet - med Røgning og indfrysning.

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

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke link på hjemmeside. - virksomheden oplyser at deres nye hjemmeside er 14 dag gammel - under tilsyn kontakter ejer virksomheden der har lavet hjemmesiden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om link på hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skiltning og visning af allergene oplysninger kan fåes på forespørgelse.
