

Kontrolrapport



Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse Nibevej 27 B

Postnr./By 9200 Aalborg SV

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	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

14-11-2018



Tidligere kontrol

Dato 17-07-2018	
Dato 20-09-2017	
Dato 10-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, temperatur kontrol-OK . Følgende er konstateret: Chokolade kage på frost lå sammen med frossen bøffer i berøring med hinanden og uden låg i overfyldte bølter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at kød og dessert produkter skal holdes adskilt til fare for kryds kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken/produktionsområde, tørlager/kælder, elevator, køl og frys samt gummi lister. Følgende er konstateret: Isterningen maskine var let snavset på metal plade inde i is maskinen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for øget interval rengøring af ismaskine i travle perioder. Virksomheden oplyser at de fremadrettet vil øge rengøring af ismaskine fra 1 til 2 gange ugentligt og evt. mere i travle perioder. Virksomheden rengjorde is maskinen under tilsynet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, lager, opvaske område, skuffer, vægge, gulve.

