

Kontrolrapport

Virksomhed **Jensens Foods A/S**

Adresse **Energivej 5**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **18455595** Aut.nr. **849**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret Forurening af slagtekroppe/fersk kød. Virksomheden modtager vakuumpakket fersk kød. I forbindelse med rundgang kontrolleret modtage- og køleopbevaringsforhold uden anmærkninger. Overværet udpakning og håndtering af fersk kød til produktion, herunder kontrolleret hensigtsmæssigt indretning over zoner med åbne produkter samt medarbejderpåkledning ifølge virksomhedens hygiejneregler. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret krav til råvare, indretning kød/kødprodukter. Kontrolleret fremadskridende flow, mulighed for adskillelse, hygiejne faciliteter mv. svarende til krav for produktion af kødprodukter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer vedrørende personlig hygiejne, helbred og husorden. Sammenholdt regelsæt med medarbejders påkledning ved arbejde i opskæring uden anmærkninger. I forbindelse med rundgang fra modtagelse til udlæsning konstateret organiseret husorden i både lokaler i aktivt brug, i lager og opmagasineringslokaler. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret Returnering. Forekommer ikke i praksis.

Virksomhedens skriftlige modtagekontrolprocedurer beskriver kontrolpunkter for alle modtagelser, herunder temperaturkontrol, inspektion for intaktemballage, skadedyrskontrol mv. OK. Virksomheden vil herudover ved en evt. returnering kræve dokumentation for at kølekæden ikke har været brudt. OK. Virksomheden oplyser, at procedurerne opdateres. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøringsstandard. I forbindelse med rundgang kontrolleret rengøringsstandard af lokaler i aktivt brug, lagre og opmagasineringslokaler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret Indretning, struktur og udstyr opskæringslokale. OK. Virksomheden er i proces med almindeligt, løbende vedligehold af overliggende



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

29-11-2018

Dato

3 timer 40 min.

Kontrollens varighed

