

Kontrolrapport



Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse Havnevej 3

Postnr./By 4300 Holbæk

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 | |
| 03-12-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 11-10-2017 | |
| Dato 15-03-2017 | |
| Dato 02-06-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køl og frost i køkken og på lager. Temperatur ved varmholdelse af sovse. Antal vaske i forhold til produktion, herunder håndvask med sæbe og papir. Datomærkning af egne producerede vare på køl. Håndtering af salatbuffet i restauration.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler: Køkken med inventar herunder isterningsmaskine, salatbuffet, køl og frost lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køl og frostrum, køkken, restaurationslokale og toiletter.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Stikprøvevis dokumentation for udført kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og varmholdelse for de sidste 5 måneder.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skifter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Procedure for oplysning om indhold af allergener.