

Kontrolrapport



Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse **Torvet 5**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **13212538**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
17-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 28-09-2017	
Dato 01-02-2017	
Dato 16-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Frostrum, kølerum, drikkevarelager og område for fadøl og

postmix, isterningsmaskine, køleskab og køleskuffer med kød i

køkkenet, frostskaab i køkken samt opvaske afdeling. Konkret

vejledt virksomheden om bedre renholdelse af trappe til

kælderen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligeholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Frostrum, kølerum, drikkevarelager og område for fadøl og

postmix, isterningsmaskine, køleskab og køleskuffer med kød i

køkkenet, frostskaab i køkken samt opvaskeafdeling. Konkret

vejledt virksomheden om at trappe og omkring trappe til

kælderen samt væg i kælderen hvor der opbevares

rengøringsmidler trænger til vedligeholdelse da der ikke er

rengøringsvenligt. Konkret vejledt virksomheden om at

virksomheden løbende skal vedligeholdes så den er

rengøringsvenlig.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrol

dokumentation for følgende procedure: Varemodtagelse,

opbevaringstemperatur i køl og frost, ved opvarmning og

nedkøling af fødevarer samt fejlrapporter fra fra 8. oktober

2018 til 16. januar 2019 uden anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 12 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift