

Kontrolrapport

Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse **Brotorvet 1**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **13212538**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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 09-03-2018	
Dato 24-01-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 27-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer for håndtering af salatbar og udskiftning af kantiner. Virksomheden har redegjort for datomærkning, genopfyldningsprocedurerne samt hvornår rester kasseres. Kontrolleret at buffeten er placeret således at overvågning er mulig og der anvendes lange ta'tænger, afskærmning samt at virksomheden har procedurer der mindsker kontamineringsrisikoen. Virksomheden er vejedt generelt om at rester af fødevarer, der har været udstillet til selvbetjening, som udgangspunkt bør kasseres og ikke genanvendes eller opblandes med nye varer. Rester af nogle typer fødevarer kan dog genanvendes, hvis de varmebehandles i en sådan grad, at der ikke er en hygiejnemæssig risiko.

Kontrolleret procedurer for nedkøling af sovse og spareribs uden anmærkninger.

Virksomheden har fremvist dokument for vurdering og håndtering af sous vide tilberedte hakkebøffer. Dokumentet er medtaget til vurdering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheden har fået rørføringer ved opvaskemaskine hævet således rengøringen lettes i området samt dør til restaurant er renoveret. Ingen anmærkninger.

Kontrolrapport

Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse Brotorvet 1

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 13212538

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har udarbejdet en skriftlig risikoanalyse i forhold til håndtering af buffet, herunder kontamineringsrisikoen. Ingen anmærkninger. Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og dokumentation i forhold til opbevaringstemperaturer, varemodtagelse, varmebehandling og nedkøling af fødevarer for perioden september 2018-januar 2019. Ingen anmærkninger.