

# Kontrolrapport



Virksomhed **Jægerhuset I/S**

Adresse **Dronninggårds Alle 126A**

Postnr./By **2840 Holte**

CVR-nr. **35359222**

| 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, forbud eller tvangsbøder   |
| 4        | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>02-05-2019</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 30-08-2018          |  |
| Dato 12-09-2017          |  |
| Dato 01-12-2016          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Opbevaring af fødevarer i køleinventar og kølerum. Opbevaring af service og emballage på lager i kælder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordoverflader i produktionskøkken, stikprøvevis kontrolleret renholdelse under tungt inventar, kølerum, isterningmaskine, opvaskemaskine og emfang over komfuumråde. Lagerlokale i kælder. Vejledt konkret om renholdelse af svært tilgængelige områder i isterningmaskinen samt ventilation i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Virksomheden har fået ny gummiliste på dør til kølerum. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Udgangsdør fra lokale med kølerum lukker ikke tæt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden blev vejledt om samme forhold ved sidste tilsyn. Følgende er konstateret: Plastik skærebretter til produktion fremstår slidte og misfarvede. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da da virksomheden blev vejledt om samme forhold ved sidste tilsyn. Vejledt generelt om vedligeholdelse af



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

