

# Kontrolrapport



Virksomhed **J K Smørrebrød**

v/ Alex & Ninette Landal

Adresse Amagerbrogade 230

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 26342031

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**18-06-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 08-04-2019	
Dato 04-04-2017	
Dato 15-02-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl- og fryseenheder, adskillelse herunder i køleenhed med opbevaring af rullepølse samt tildækning, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer, forrum til toilet samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Mundtligt redegjort og demonstration af produktion af rullepølse. Gennemgået rækkefølge af fødevarer der skæres på pålægsmaskinen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Pålægsmaskine, skærebrætter, arbejdsborde til produktion af rullepølse. Demonstreret adskillelse og rengøring af pålægsmaskine. Set desinfektionsmiddel som er egnet. Vejledt om skiftning af flere typer desinfektionsmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Pålægsmaskine, skærebrætter, arbejdsborde, vægge ved produktionen af rullepølse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling for perioden juni 2019 til dags dato. Vejledt om dokumentation under opvarmning og nedkøling af rullepølse. Vejledt om Listeria specifikt skal være nævnt i risikoanalysen.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

