

# Kontrolrapport

Virksomhed **JUNGLE GRILL APS**

Adresse Holsbjergvej 47

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 40103783

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.	1
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>12-07-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring, temperaturer i køle- og fryseinventar, samt adskillelse og tildækning af fødevarer. Vejledt generelt omkring regler for forrum til toilet. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for opsætning af insektnet ved bagdør i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken og forretningslokale, herunder vægge, gulve, vaskbare flader, samt køle- og fryseinventar, opvaskemaskine. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for rengøring af opvaskemaskinens svært tilgængelige områder. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at flisegulv i køkken og serveringsområde er intakt og let at rengøre, samt at fuger langs vaske i opvaskeområdet slutter tæt. Ydermere

# Kontrolrapport

Virksomhed **JUNGLE GRILL APS**

Adresse Holsbjergvej 47

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 40103783

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolleret at virksomheden har en funktionelt indstiks- og overfladetermometer til temperaturtagning. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret omkring udskiftning af virksomhedens træspækbrætter der har slået revner.

Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring af affaldscontainere i gården.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Risikoanalyse. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for udarbejdelse af en risikoanalyse på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk).

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed af fødevarekontaktmateriale.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

12-07-2019

Dato