

Kontrolrapport



Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse Vesterbrogade 11A

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 13212538

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

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 19-08-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 06-02-2019 | |
| Dato 08-01-2018 | |
| Dato 11-09-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af henvendelse fra skadedyrsfirma

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for rengøring og desinficering efter skadegører i lokaler hvor der opbevares fødevarer, herunder desinficering af emballereede fødevarer. Loft på kølerum fandtes ikke tilstrækkeligt rengjort efter bl.a. udlæg af melbælter.

Følgende er konstateret: Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøring af svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: af produktionsområde samt grovkøkken i kælder, herunder rørsystemer og afløg. Ingen anmærkninger.

Det var muligt at få tre fingre ind under tætningsliste mellem kølerum og gulv. Derudover fandtes væg bag oven samt indhak/hjørne til afsætning af gastrobakker m.v. med ujævn overflade og løs maling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om vedligeholdelse af overflader og driftsinventar, herunder udarbejdelse af vedligeholdelsesplan.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift