

# Kontrolrapport

Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse Læssøegade 215

Postnr./By 5230 Odense M

CVR-nr. 13212538

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>26-09-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-05-2019	
Dato 15-10-2018	
Dato 01-10-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet, i produktionsområdet i kælderen og på personaletoiletet samt stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder.

Det indskræpes, at rengørings- og desinfektionsmidler ikke må opbevares på steder, hvor der håndteres fødevarer. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevare rengøringsmidler på bord i køkkenet ved siden af kasse med bagekartofler. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi flytter rengøringsmidlerne med det samme. Billededokumentation taget. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg på 10.000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: Rene bølter på stativ som anvendes til sovser fremstår med indtørret sovse belægninger, kasse med rene låg og kasse med rene arbejdsredskaber fremstår med indtørret produktrester, indtørret salatstykke og fedet belægning. Emfang over båndsteger fremstår med lyse og mørke dråber af fedt. Gulv under hylde med emballage og afløb og rist i gulvet i kælderen fremstår med indtørret produktrester, glasskår og støv. Gulv under skab i take-away området fremsår med støv, produktrester, emballage og mørk

