

Kontrolrapport



Virksomhed **Jerrys restaurant**

Adresse **Jordbrovej 11**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **38333453**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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 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	
11-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 11-04-2019	
Dato 29-11-2018	
Dato 06-12-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opvarmning af burger bøffer, herunder korrekt brug af termometer ved måling af centrum temperatur. følgende er konstateret. Virksomheden oplyser at de har en indstiks termometer til måling af centrum temperatur men de ikke kan finde det. Personalet oplyser ikke tilstrækkelige procedure for varmebehandling til minimum 75 grader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om at virksomheden skal være i besiddelse af værktøj så de kan overvåge kritiske kontrolpunkter samt at varmebehandling sker over 75 grader.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret lokaler og køle skabe, Følgende er konstateret: Gulvet og blæser i kølerum er ikke tilstrækkeligt renholdt samt gulvet og på vægge omkring kølerum, vejledt herom på sidste kontrolbesøg, grundet omfang sanktioneres der ikke på dette kontrolbesøg. Vejledt konkret om at lokaler hvor der opbevares fødevarer skal holdes rene.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan). Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet et skriftlig egenkontrolprogram. Ved gennemgang af procedure for 3 timers rettesnor oplyser virksomheden at alt bruges inden for 3



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Jerrys restaurant**

Adresse Jordbrovej 11

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 38333453

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

timer men der ikke er faste procedure for det. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Der er vejledt herom på sidste kontrolbesøg. Vejledt konkret om at virksomheden laver en skriftlig egenkontrolprogram med beskrevet procedure som også omhandler 3 timers rettesnor. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling sidste 3 måneder, ok.