

Kontrolrapport

Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse Axeltorv 6

Postnr./By 1609 København V

CVR-nr. 13212538

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
06-08-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 06-03-2020	
Dato 07-01-2020	
Dato 07-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Gennemgået procedure for varemodtagelse. Kød leveret til virksomheden i går som ikke har levet op til virksomhedens procedurer for varemodtagelse er placeret klar til kassation på gulvet ved bagdøren. Kødet kasseres under tilsynet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken under produktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: Gulv i produktionsområde fremstår flere steder med revner i epoxy overflade særligt under frituregryde. Fugekanter bag varmholdte sovse samt ned mod bordet fremstår itu og ujævne. Det samme gør sig gældende med fugekanter langs bordkant ved mindre bord over for køleskab, hvor enkelte fliser er revnet. Fugekant i opvaskeafsnit i kælderen er desuden slidt med mørke belægninger. Hylder i lagerlokalet nedenunder, hvor der opbevares kantiner og gastrobakker fremstår med huller i belægningen og ru kanter



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse **Axeltorv 6**

Postnr./By **1609 København V**

CVR-nr. **13212538**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

repareret med gaffatape. Vejledt om regler for hele jævne vaskbare overflader. Der er taget billeddokumentation. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det hele skrives på vedligeholdelsesplanen og bliver repareret. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, varemodtagelse, opvarmning, nedkøling, varmholdelse for maj til 4. august 2020. egnet ufstyr til temperaturkontrol er fremvist.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

06-08-2020

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift