

# Kontrolrapport

Virksomhed **jane s smørrebrød og catering**

Adresse Herlev Hovedgade 60

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 35070788

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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>26-01-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader, og der er kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe, og i fryser. Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter, til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis, herunder sæbe og egnet aftørningsmiddel.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområde, herunder ovn, komfur, udsugningsanlæg, skuffer og skabe, opvaske maskine, samt øvrige maskiner og redskaber. Endvidere er der kontrolleret for tilstedeværelsen af egnede rengørings og godkendte desinfektionsmidler. Samt opvaskemaskine med skyllevandstemperatur på over 80 grader..

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af virksomheden, herunder produktionsområde, bla. inventar, maskiner og redskaber samt lager og personalefaciliteter bla tilgængelighed til håndvask, endvidere er kontrolleret for rengøringsegne overflader i områder hvor der håndteres fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 55 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **jane s smørrebrød og catering**

---

---

Adresse **Herlev Hovedgade 60**

---

Postnr./By **2730 Herlev**

---

CVR-nr. **35070788**

---

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

---

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

---

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

---

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne, herunder sidemandsoplæring i en passende tidsperiode. Endvidere var de ansatte i køkkenet, som var beskæftiget med håndtering af fødevarer, orienteret om gældende regler og kunne svare på diverse spørgsmål om almindelig køkkenhygiejne og specifikke risici ved de opgaver de var i gang med på kontroltidspunktet.

---

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

---

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

26-01-2021

Dato