

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **JETTES DINER**

Adresse Kullinggade 1

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 18486490

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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>12-07-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-02-2021	
Dato 09-11-2020	
Dato 22-10-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperaturer i virksomhedens køleenheder, adskillelse af kølekrævende fødevarer samt mundtlig procedure for håndtering af varemottagelse samt procedure for håndtering af optøning herunder redegør virksomheden for optøning på køl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres samt at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Virksomhedens emfang fremstår med klistrede olie belægninger langs kanten på emfanget der hænger over virksomhedens grill område, i grøntsagskølerum ses der skimmellignende belægninger på kølergitter samt øverste hylder i forlængelse af kølergitter, under kølergitteret er der en opsamlingsbakke som fremstår med produktrester, snavs og vand, der syner af ældre dato, på gulvet ved indgang til virksomhedens kølerum på lager ses der sorte plamager

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

