

Kontrolrapport

Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse **Brotorvet 1**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **13212538**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-01-2019



Tidligere kontrol

Dato	09-03-2018	
Dato	24-01-2018	
Dato	27-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens

procedurer for håndtering af salatbar og udskiftning af

kantiner. Virksomheden har redegjort for datomærkning,

genopfyldningsprocedurerne samt hvornår rester kasseres.

Kontrolleret at buffeten er placeret således at overvågning er

mulig og der anvendes lange ta'tænger, afskærmning samt at

virksomheden har procedurer der mindsker

kontamineringsrisikoen. Virksomheden er vejdet generelt om

at rester af fødevarer, der har været udstillet til selvbetjening,

som udgangspunkt bør kasseres og ikke genanvendes eller

opblandes med nye varer. Rester af nogle typer fødevarer kan

dog genanvendes, hvis de varmebehandles i en sådan grad, at

der ikke er en hygiejnemæssig risiko.

Kontrolleret procedurer for nedkøling af sovse og spareribs

uden anmærkninger.

Virksomheden har fremvist dokument for vurdering og

håndtering af sous vide tilberedte hakkebøffer. Dokumentet er

medtaget til vurdering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheden har

fået rørføringer ved opvaskemaskine hævet således

rengøringen lettes i området samt dør til restaurant er

renoveret. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse **Brotorvet 1**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **13212538**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har udarbejdet en skriftlig risikoanalyse i forhold til håndtering af buffet, herunder kontamineringsrisikoen. Ingen anmærkninger. Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og dokumentation i forhold til opbevaringstemperaturer, varemottagelse, varmebehandling og nedkøling af fødevarer for perioden september 2018-januar 2019. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-01-2019

Dato