

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ 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 indskræpes, 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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

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 udstyr 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

06-08-2020

Dato