

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Jens**

v/Jens Peter Bjerrum

Adresse Godthåbsvej 86

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 17414895

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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, 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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	05-11-2020	
Dato	03-09-2019	
Dato	15-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret procedurer for nedkøling af fødevarer herunder skinker og færdigretter samt rullepølse. Virksomheden oplyser at de nedkøler disse fødevarer i små mængder og fordeler skinkeså disse nedkøles i et lag i kølerum. Kontrolleret opbevaring af nedkølet fødevarer på køl samt frost. Set et funktionelt termometer. Fakta ark og fotoark om nedkøling af fødevarer udleveret. Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for nedkøling samt korrigerende handlinger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling stkprøvevist fra januar 2020 til og med i dag.

Vejledt konkret om brug af SITTI-værktøj som kan findes på fødevarestyrelsens hjemmeside. Vejledt generelt om regler for opdatering af risikoanalyse hvis SITTI-værktøj bruges.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk