

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **JOCI Randers ApS**

Adresse **Storegade 15**

Postnr./By **8900 Randers C**

CVR-nr. **37874302**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-02-2022



Tidligere kontrol

Dato	04-11-2019	
Dato	21-08-2019	
Dato	22-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i køle- og fryseenheder. Procedure for indfrysning af fisk.

Kontrolleret: Virksomhedens procedurer for optøning af fødevarer. Det indskræpes, at fødevarer skal optøs på en sådan måde, at der er mindst mulig risiko for vækst af patogener mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarerne.

Under optøningen skal fødevarerne opbevares ved temperaturer, der ikke medfører sundhedsfare. Følgende er konstateret: Under kontrolbesøget står der 2 fade med ca 5 kg. kyllingehotwings til optøning på bord i køkken. Kyllingehotwings er målt med kalibreret indstikstermometer 16,2 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det retter vi op på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, sushistation, opvaskemaskine, stegesektion, emhætte, produktbærende overflader, køle- og fryseenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **JOCI Randers ApS**

Adresse Storegade 15

Postnr./By 8900 Randers C

CVR-nr. 37874302

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring og varmebehandling for perioden november 2021 til d.d.

Vejledt generelt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden samt vejledt konkret om, at en branchekodes beskrivelse af risici f.eks. kan være dækkende for risikoanalysen.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer. Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: Ifølge virksomhedens egenkontrolprocedure skal Sushiris nedkøles til max 20 grader indenfor 1 time og skal anvendes indenfor 3 timer. Ved kontrolbesøget oplyser virksomheden at de anvender sushiris indenfor 24 timer og at sikker nedkøling af disse sikres ved måling af pH, virksomheden dokumentere ikke den målte pH. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det retter vi op på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: Ifølge virksomhedens egenkontrolprocedure for nedkøling af fødevarer skal disse nedkøles fra 65 til max 10 grader indenfor 3 timer, ifølge virksomhedens dokumentation overholdes den fastsatte grænse ikke. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det retter vi op på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside og ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Fødevarestyrelsen

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

15-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk