

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse Rådhusstræde 3

Postnr./By 8900 Randers C

CVR-nr. 13212538

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 06-07-2021	
Dato 04-02-2021	
Dato 17-07-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en henvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter med sæbe og papir, opbevaring og temperatur af fødevarer på køl, i kølerum i kælder og kølemøbler i køkken. Set virksomhedens temperatur måling af varmekontrol af saucer med egnet termometer. Virksomhed har mundtlig redegjort for produktion af coleslaw, herunder håndtering og opbevaring af færdigblandet coleslaw i køkken. Virksomhed oplyser at der produceres 1 batch per gang som har en max holdbarhed på 48 timer efter sammenblanding af kål og dressing. Hvis der er rester af dressing kasseres dette. Når der modtages kål, kontrolleres dato og kvalitet inden der produceres coleslaw. Virksomhed har ikke coleslaw i salatbaren. Virksomhedens håndtering af salatbar hvor eventuelle rester fra salatbar kasseres.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

- 1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,
- 2) at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn,

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse Rådhusstræde 3

Postnr./By 8900 Randers C

CVR-nr. 13212538

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré

4) at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionskøkken, opvaskeområde, isterningmaskine og kølerum og kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) om produktion og opbevaring. Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkølelse og varmeholdelse de seneste 3 måneder til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

04-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk