

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse **Læssøegade 215**

Postnr./By **5230 Odense M**

CVR-nr. **13212538**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	14-11-2022	
Dato	05-10-2022	
Dato	22-08-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køleenheder samt procedurer for optøning af hakkebøffer på køl i kælderen herunder holdbarhed efter optøning.

Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af bøffer i køleskuffer herunder kontrolleret bøfferne for afvigende lugt og udseende.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: På bord i produktionsområdet står der en kantine med ca. 10 kg spareribs, som er varmbehandlet.

Virksomheden oplyser at benene er kommet ud af ovnen kl 12.00, og der var temperaturen ca. 80 grader. Ved måling med Fødevarestyrelsens indstikstermometer måles kerne temperaturen til 49,7 grader kl. 14.30. Jf. virksomhedens egenkontrolprogram skal nedkøling foregå på køl i små portioner med stor overflade, fra 65 grader til 10 grader på

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 Læssøegade 215

Postnr./By 5230 Odense M

CVR-nr. 13212538

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

max 3 timer. Fødevarestyrelsen har indtastet dataen i beregningsværktøjet (SiTTi), som viser at nedkølingen ikke er sikker. Virksomheden vælger at genopvarme benene igen, efter dialog med Fødevarestyrelsen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi sætter det på køl om 30 minutter. Vi skal bruge det i morgen. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af hylder i kølerum, kantiner med bøffer samt køleskuffer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens beskrevne procedurer for optøning og nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

15-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk