

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jels Pølsehus**

Adresse **Haderslevvej 57 A**

Postnr./By **6630 Rødding**

CVR-nr. **26953553**

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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
26-09-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 28-02-2023	
Dato 03-11-2021	
Dato 25-08-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrollen er foretaget på baggrund af en forbrugeranmeldelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaske er forsynet med sæbe og engangsftørring. Set produktion af fødevarer - herunder hygiejnisk håndtering mellem skift. Der står en person fast ved kassen under kontrollen. Kontrolleret opbevaring af fødevarer - køl og frost ved disk samt i baglokaler. Kontrolleret varmholdelse af pølser og sovs.

Vejledt om håndvask samt brug af handsker.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af kundeområde, område bag disk, herunder bordplader, køleenheder, udsugning samt skuffer, kølerum, frostrum samt køleskabe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater (stikprøver) varmebehandling af fødevarer, opbevaring samt varemottagelse samt årlig kontrol og revision siden maj 2023 til dags dato.

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

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk