Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	**Jagger Copenhagen ApS - Frederiksberg Centeret**
Adresse	Falkoner Alle 21
Postnr./By	2000 Frederiksberg
CVR-nr.	37319627

Denne kontrol, dato	
23-11-2023	☺

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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 3	😐	Indskærpelse 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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, ophængning af smileymærke, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx i reklamemateriale.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Vejledt virksomheden om at den skal sikre sig at kernetemperaturen i hakkebøffer overstiger 75°C og ved evt. lavere temperatur sikre sig at holde tiden er lang nok til at det er en sikker opvarmning

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

1 time 20 min.
Kontrollens varighed

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	**Jagger Copenhagen ApS - Frederiksberg Centeret**
Adresse	Falkoner Alle 21
Postnr./By	2000 Frederiksberg
CVR-nr.	37319627

Tilsynsførendes bemærkninger

Produktionskøkken og diskområde herunder gulve, vægge, hylder og bordflader samt køleinventar, opvaskemaskine, stegestation og emfang. Vejledt virksomheden om fordelene ved at anvende et fødevaregodkendt desinfektionsmiddel

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved varemodtagelse, under opbevaring og opvarmning fra November 2023 til d.d. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. ingen anmærkninger

Vejledt virksomheden om at hvis den ønsker at stege hakkebøffer ved lavere temperaturer skal holdetiden være lang nok til at det stadig er en sikker opvarmning, og tilrette risikoanalysen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer

23-11-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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