

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jespers Torvekøkken ApS**

Adresse Vandtårnsvej 75

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 24997189 Aut.nr. 6573

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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 fysisk udleveret. Blanketten eftersendes digitalt. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på administrativ bøde fra kontrolbesøg den 8. september 2023. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Mundtligt Gennemgået virksomhedens igangsatte procedurer og håndtering på langtidsstegning. Virksomheden redegjorde for styring af temperatur i forbindelse med opvarmning og nedkøling fra start til levering ud af huset. Virksomheden har ligeledes redegjort for kalibrering af termometre.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra kontrolbesøg den 8. september 2023. Indskærpelse fastholdes. Følgende er kontrolleret og konstateret: Virksomheden er i proces.

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer vedr. nedkøling og langtidstilberedning af fødevarer i varmt køkken. Virksomheden har iværksat dokumentation for procedure ved langtidsstegning: Nedkøling, styring af temperatur og holdetid.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Ved langtidsstegning den 10-01-24 kan virksomheden ikke dokumentere nedkøling af produktet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi ændrer procedurer, således at temperaturen dokumenteres i hele processen af samme produkt vedr. langtidsstegning.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fødevarestyrelsen

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

11-01-2024

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk