

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jagger Hellerup**

Adresse **Strandvejen 149**

Postnr./By **2900 Hellerup**

CVR-nr. **37319627**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

28-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 17-10-2023	
Dato 22-03-2023	
Dato 13-06-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og adskillelse af fødevarer samt måling af temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Virksomheden har gennemgået og demonstreret opvarmning og temperaturmåling af hakkebøf med eget måleudstyr.

Følgende er konstateret: ved toilet lukker yderste dør ikke tæt og den næste dør ind mod selve toilet-kumme står ved tilsynet åben.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da medarbejdere oplyser at dør mod køkken typisk altid er lukket.

Vejledt generelt om regler for forrum ved toilet, herunder løsningsmulighed med opsætning af dørpumpe el.l..

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: i køleskuffer i disk område ses der

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 Jagger Hellerup

Adresse Strandvejen 149

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 37319627

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

indvendigt belægninger af snavs af hvide ansamlinger af skimmel, på sider, kanter sider og slisker, hvor skuffen trækkes ud, samt på ventilation. I køleskuffe i køkken ses der anamlinger af indtørret snavs i bunden, der ses snavs og ansamlinger af hvid, grøn og grå ansamlinger af skimmel ved ventilation, på kanter og ved slisker til skufferne. I kælder fremstår gulvet med støv, snavs og afskallende maling.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det kan jeg godt se, det får vi gjort.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: Gulv i produktionslokale fremstår flere steder nedslidt og ødelagte kanter, hvor rå og vådt træ kommer til syne. Kanter på revner i gulv fremstår ligeledes flosset og smuldrer ved berøring.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har meldt ind at gulvet skal laves, vi siger det videre.

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarming af hakkebøffer samt nedkøling fra november 2023 til nu. Vejledt konkret om tilpasning af skriftlige egenkontrolprocedurer såfremt hakkebøffer ikke tilberedes ved temperaturer under 75 grader.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

28-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk