

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jensens Foods A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Energivej 5

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 18455595 Aut.nr. 849

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

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.

Denne kontrol er gennemført med gennemgang af den seneste auditrapport fra certificeringsorgan af den 29-09-2023.

Der er på den baggrund ikke foretaget yderligere kontrol af følgende lovgivningsområder ELLER kontrolelementer:

-hygiejne under indpakning/emballering/ oplagring

-rengørings og desinfektionsmidler delvis

-animalsk biprodukter

-affaldshåndtering

-allergener kontaminering

-HACCP plan

-Skriftlig procedurer for fødevaresikkerhed

-revision af HACCP plan og egenkontrolprogrammet

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået flowet for varemodtagelse og opskæring af oksekød til bøffer til pakkeområde; kontrolleret stikprøvevis godkendelse af to desinfektionsmidler opbevaret i særskilt rum for opbevaring af rengørings og desinfektionsmidler; Virksomheden redegjorde for deres systemer og procedurer for sous-vide produktion. Vejledt generelt om renholdelse af håndholdt scanner i varemodtagelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens system og procedurer for årlig kalibrering af håndholdt termometer og pt 100 følere-stikprøvevis kontrolleret certifikater for kalibrering af eksterne firma.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens system og procedurer for

21-03-2024

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jensens Foods A/S**

Adresse **Energivej 5**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **18455595**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, holdetid og nedkøling af pulled pork 13.3.2023 og 11.3.2023.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens certificerede kvalitetsstyringssystem er dækkende.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel, modtagelse direkte fra samhandelslande og Dyrevelfærdsmærke.

Fødevarestyrelsen

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

21-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift