

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	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, politiianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Krav til råvarer:

Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer ved varemodtagelse. Der måles temperatur på de kølepligtige fødevarer hvorefter de sættes på køl. Frugt og grønt gennemgås for råd og mug. Såfremt leverancen ikke efterlever virksomhedens krav returneres fødevarerne. Ingen anmærkninger.

Tlbagetrækning: Virksomheden har mundtligt redegjort for deres procedurer. Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

Virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

Virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier i fødevarekategori 1.2, 1.3 og 2.5.1.

Virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens for fødevarekategorier og miljøprøver. Vejledt virksomheden om at fødevarekategori 1.19 bliver beskrevet i prøveplanen, da virksomheden har dokumentation for denne fødevarekategori.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomheden har ved undersøgelse af produktprøver udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

Virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret

19-04-2024

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jespers Torvekøkken ApS**

Adresse Vandtårnsvej 75

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 24997189

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

laboratorium. Analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

At prøver til undersøgelse for Listeria og fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af fødevarekategori/produkttyper, undersøgt for fødevarer sikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier i perioden januar 2024.

Virksomheden har dokumenteret procedurer herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater. Virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Varemodtagelsen

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse af kølepligtige fødevarer er udpeget som et mikrobiologisk CCP. Virksomheden har sat maks. + 2°C på alt fersk kød, herunder hakket kød.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram: Gennemgået temperaturmåling i varemodtagelse af kølepligtige fødevarer, herunder korrigerende handlinger. Frekvens på temperaturmåling er daglig.

Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse af kølepligtige fødevarer i perioden februar til dags dato.

Følgende er konstateret: Virksomheden måler ikke dagligt på modtagne kølepligtige fødevarer som deres skriftlige procedurer foreskriver. Da temperaturkrav på kød er overholdt på de dokumenterede dage og virksomheden får tilrettet procedurer, vurderes forholdet under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse

Vejledt generelt om at der dokumenteres på kølepligtige fødevarer (CCP) og ikke fødevarer uden regelfastsatte kølekrav.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter, EU-lister og risikooplysninger.

Fødevarestyrelsen

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

19-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk