

Virksomhed **Jensens Foods A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse Energivej 5

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 18455595 Aut.nr. 849

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Kontrolbesøget sker dels på baggrund af to forbrugerhenvendelse og som opfølgende kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for nedkøling af sovser, medarbejder fra produktionen har redegjort herfor. Der nedkøles efter beregning i SITTI, ved hjælp af kendt pH, ok. Kontrolleret dokumentation for løbende kontrol af pH og eksempel på nedkølings kurve på Peber sauce, ingen anmærkninger. Der er vejledt om verifikation af SITTI beregning.

Kontrolleret og overværet nedkøling af risengrød (1000 g) i produktionslokalet, ingen anmærkninger.

Kontrolleret temperatur i frysekabiner, der er fremvist dokumentation for rumtemperatur med opnåelse af -20 grader, ok.

Kontrolleret kondens ved rundgang i virksomhedens produktionslokaler og særligt i Sous vide lokale, her er der konstateret kondens over sous vide ovne, længst hen mod vinduerne. Virksomheden har redegjort for tiltag siden sidste kontrolbesøg, som stadig er under justering, da der evt. vil blive opsat ekstra blæser i lokalet, ingen anmærkninger. Vejledt om manuelt nedskrabning / aftørring inden og efter produktion.

Kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering ved udenomsareal, i gård for containere.

Følgende er konstateret: Der er generelt hele vejen omkring containerpladsen tabt emballage, plast, papir og produktrester. Pladsen giver indtryk af længere tids manglende renholdelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om minimering af risiko ofr skadegørere.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

26-11-2025

Dato

4 timer 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Virksomhed **Jensens Foods A/S**

Adresse Energivej 5

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 18455595

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel rengøring af lokale ved sous vide, gang og kabiner for indfryser, tanke ved lageblanding, overliggende konstruktioner i stegerum, riste og stålkonstruktion i frysetårn.

Kontrolleret rengøring af optønings lokale.

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

Følgende er konstateret: Der er i afløbsrende bag optøningskabinerne, en meget stram lugt, i renden er der stillestående, plumret vand/kødsaft. I selve optøningskabinerne er der produktrester og belægning ved stålkant på bagvæg. Dørene er meget beskadiget og af den grund er rengøring heraf ikke optimal. To løftevogne i lokalet er snavset.

Der er taget fotos til dokumentation.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Rengøringskontrollen må have overset det konstaterede.

Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt generelt om, at reglen gælder for alle relevante lokaler, som hører til fødevarer virksomheden, f.eks. også toiletrum og emballagelager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel vedligeholdelse af lokale for: Udskæring og pakning af Spare ribs, Stegning, Sous Vide, Lageblanding, Tumble rum, Optøning af spareribs.

Virksomheden har fremvist en fyldestgørende vedligeholdelsesplan, med en prioriteret risikobaseret tidsfrist.

Planen omfatter tidligere bødesanktionerede forhold, som er udbedret, ingen anmærkninger.

Drøftet vigtigheden af at vedligeholdelses løsning er optimale. Herunder støbt gulv i optøningskabiner, i forhold til dryp og absorbering heraf.

Virksomhedens egenkontrol: Der er lavet opfølgende kontrol af indskræpelse fra sidste kontrolbesøg.

Indskræpelsen fastholdes. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret:

Der er fremvist en risikoanalyse for optøning af spareribs. Her antager virksomheden at der ikke er risiko for

Fødevarestyrelsen

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

26-11-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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 3 af 3

vækst ved optøning i 12 timer ved 24 grader. Denne antagelse kan virksomheden ikke dokumenterer eller på anden vis sandsynliggør.

Der er fremvist risikoanalyse for nedkøling af sovser, her er der beskrevet at sovserne nedkøles på 4 timer eller nedkøling ved brug af SITT1 beregning og ved afvigelser kan fryserum anvendes. Virksomheden kan ikke redegøre for om der differencernes mellem mulighederne efter de forskellige sovse typer. Der er tvivl om hvad der er implementeret i produktionen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Nogle før os i QA har lavet risikoanalyserne, vi vil opdaterer. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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

26-11-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift