

Kontrolrapport

Virksomhed **Jagger Junk ApS**

Adresse **Istedgade 62, st.**

Postnr./By **1650 København V**

CVR-nr. **37319627**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
11-10-2016	

Tidligere kontrol	
Dato 03-05-2016	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mulighed for hygiejnisk håndvask alle produktions steder, adskillelse, holdbarhedsmærkning herunder kl. på hakket oksekød, metode for hygiejnisk produktions flow, opbevaringstemperaturer i alle køle og frost faciliteter, metoder for langtidsstegning, sensorisk kontrol af hakket kød og grønt. Virksomheden har mundligt redegjort for håndtering af olie.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Køkken med kølebord, gulv, redskaber, udstyr og maskiner.

Produktionskøkken herunder gulve, vægge, redskaber, maskiner, loft, kølerum, hylder, afløb. Fremstår renholdt

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lager, kælder og produktionskøkken fremstår vedligeholdt.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ved stikprøve er kontrolleret skiltning for oplysning om stegemetode for burger herunder at kunden har mulighed for at få burger gennemstegt. Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

50 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk