

Kontrolrapport



Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse **Slotsgade 67**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **13212538**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	04-12-2017	
Dato	09-05-2017	
Dato	27-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommes frites/bagværk. Virksomheden har firture med fast programmering i forhold til tid og temperatur og en ovn i forhold til bakeoff af brød og boller mv.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: : Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Personalet toilet med forrum. Procedurer for varemodtagelse herunder evt. temperaturkontrol. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger. Procedurer for opvarmning og varmeholdelse af forskellige sauce, herunder korrekt brug af termometer. Selvbetjening af softice.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Udstyr og inventar i køkkenet som køleindretninger, opvaskemaskiner og ovn/grill maskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af loft og vægge i køkkenet, udstyr som friture, ovn og grill, dog er der revner enkel steder i vægge. Softice område afskaller malingen på sider og plader



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse Slotsgade 67

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 13212538

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

under beholdere med drys.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommes frites/bagværk. Følgende er konstateret : virksomheden en linje i risikoanalyse. Risiko for dannelse af akrylamid i olie som varmes op over til over 175 grader. Der mangler risikoanalyse Akrylamid er et kræftfremkaldende stof, som dannes ved varmebehandling som stegning og bagning af fødevarer med højt indhold af kulhydrater. For at reducere dannelsen af akrylamid mv. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler samt benchmarkniveauer (vejledende grænseværdier) for indhold af akrylamid. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-09-2019

Dato