

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Jens**

v/Jens Peter Bjerrum

Adresse Godthåbsvej 86

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 17414895

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

03-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	15-03-2019	
Dato	01-03-2018	
Dato	07-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået mundtlig procedure for produktionen af rullepølse herunder opskæring af slag, konservering, varmebehandling, nedkøling og fastsættelse af holdbarhed af det færdige produkt. Kontrolleret adskillelse af råvarer under produktion samt opbevaring færdigvarer i køleboks og kølemontre, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, Virksomheden oplyser der bruges forskellige desinfektionsmidler herunder desinfektionsmiddel godkendt af Fødevarestyrelsen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Salgsområde og køkken herunder gulv, vægge, bordoverflader, hylder, køleboks og kølemontre. Gennemgået procedure for rengøring af pålægsmaskine, ok. Drøftet dosering af rengøringsmidler, vejledt konkret om at følge brugsanvisningen fra producenten. Følgende er konstateret: Under produktionsbord i køkken ses indtørret snavs samt at et mindre område ved fordamper i køleboks fremstår støvet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Vejledt konkret om at øge rengøringsfrekvens.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Jens**

v/Jens Peter Bjerrum

Adresse Godthåbsvej 86

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 17414895

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lokaler: salgsområde og køkken med inventar. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om vedligeholdelse af skæreplanker.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse, set skriftlig tiltag mod efterkontaminering med listeria i rullepølse. Vejledt konkret om at tilpasse opbevaringstemperaturen i egenkontrolsprogrammet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Udleveret faktaark om listeria.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-09-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift