

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse Perlegade 36

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 26875374

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

19-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 12-09-2022	
Dato 10-12-2021	
Dato 18-08-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fremvist retssikkerhedsblanket ved tilsynets start.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost. Stikprøvevist kontrolleret opbevaringstemperatur på køl. Mundtligt gennemgået procedure for udskiftning af tag-tøj ved buffet. Vejledt konkret om at alle fødevarer skal løftes over gulvhøjde for at minimere kontamineringsrisiko.

Følgende er konstateret: Der blev fundet rå steakbøf som lugtede surt. Virksomhed kasserede straks bøffen under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om nedfrysning af kød og anvendelse efter bedst før dato.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken herunder overflader, og isterningemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden november 2022 til dags dato.

Set dokumentation af afvigelsesbehandling i

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse Perlegade 36

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 26875374

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprogram ved modtagelse af brunt salat og kassation af kød der lugtede surt ved stegning.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: Virksomheden har udpeget varmholdelse som et kritisk kontrolpunkt. Virksomhed varmholder stegte hakkede bøffer og stegte spareribs samt saucer. Ifølge de skriftlige egenkontrolprocedure skal varmholdte fødevarer være minimum 65 grader celcius og kontrolleres hver 3. time. Der dokumenteres kun for varmholdelse af saucer i egenkontrolprogrammet. Der er i risikoanalysen ikke skriftligt risikovurderet, at varmholdelse af stegte hakkebøffer og stegte spareribs er undtaget kontrol og dokumentation for varmholdelse.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi bragt i orden.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

19-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk