

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Jenners2 ApS**

Adresse **Mosedede Strandvej 25**

Postnr./By **2670 Greve**

CVR-nr. **39414902**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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

21-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	02-11-2021	
Dato	15-02-2021	
Dato	10-11-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Vejledt om regler for placeringen/ophængningen af kontrolrapporten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedurer for nedkøling. Virksomhed har ikke fødevarer til nedkøling ved tilsynet. Virksomheden oplyser at de nedkøler i condibøtter, som er fyldt helt op, Bøtten kan indeholde 5 l.

Målt opbevaringstemperatur på nedkølet mørbradgrydesovs, som er produceret i weekenden.

Vejledt og gennemgået tilgængeligt materiale om nedkøling på fvst.dk og udleveret fakta ark om nedkøling samt introduceret virksomheden til værktøjet SiTTi.

Link:

https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/nedkoeling-af_fodevarer.aspx

Link: <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/>

Udleveret folder om nedkøling, Vejledt om regler for nedkøling samt måling ved start og slut nedkøling samt regler for varmholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling fra november 2022 og til d.d. Ok.

Følgende er konstateret: Der dokumenteret d.d. i

Fødevarestyrelsen

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

20 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 **Cafe Jenners2 ApS**

Adresse **Mosedede Strandvej 25**

Postnr./By **2670 Greve**

CVR-nr. **39414902**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling, men ellers er der ikke dokumenteres i februar måned. Frekvensen er 1 gang om ugen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om dokumentation for egenkontrol.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling samt skriftlige procedurer for nedkøling. . Virksomheden anvender nedkøling fra +65 C til 10 C på max 4 timer. Ligeledes er der procedurer for SITTl.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Det oplyses på tilsynet, at der ikke måles sluttemperatur generelt med termometer ved nedkøling. Der tages kun en opvarmnings temperatur. Mørbradgryde er nedkølet i høje condibøtter, fyldt helt op.

I virksomheden egenkontrolprocedurer står der, at der nedkøles fra 65 C til 10 C på max 4 timer. Der ved følges de skriftlige procedurer ikke.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har muligvis misforstået noget, vi måler ikke, men tænker, at fødevarerne er godt nok nedkølet.

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

Vejledt om at overholde de skriftlige egenkontrolprocedurer.

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

Fødevarestyrelsen

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

21-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift