

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Rosengårdscentret, butik 183

Adresse Ørbækvej 75

Postnr./By 5220 Odense SØ

CVR-nr. 13212538

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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

12-07-2023



Tidligere kontrol

Dato 29-08-2022	
Dato 06-10-2021	
Dato 30-10-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes at håndvaskene skal være forsynet med faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: I produktionskøkken er der 3 håndvaske beregnet til hygiejnisk vask og tørring af hænder, der var ikke sæbe i sæbedispenser ved nogen af vaskene eller andet sæbe beregnet til hygiejnisk håndvask, under tilsynet bliver der tilberedt kød pomfritter, burger samt diverse tilbehør.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har været løbet tør siden i går, vi skaffer noget sæbe straks. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedurer for nedkøling af varmebehandlede letfordærlige fødevarer fra 65 til 10 grader på max 3 timer, herunder nedkøling i passende kølefaciliteter, fordeling af mængder i mindre portioner samt løbende temperaturkontrol fra start til slut. Generelt vejledt om regler for nedkøling.

Konkret vejledt om mulighed for at benytte Fødevarestyrelsens værktøj SiTTi til beregning af nedkølings interval (<https://sitti.foedevarestyrelsen.dk>).

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Rosengårdscentret, butik 183

Adresse Ørbækvej 75

Postnr./By 5220 Odense SØ

CVR-nr. 13212538

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for nedkøling fra 65 til 10 grader på max 3 timer.

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

12-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk