

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jerrys Restaurant v/Afsaneh**

Habibi

Adresse **Jordbrovej 11**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **34568006**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

11-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	28-03-2023	
Dato	23-06-2022	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: beskyttelse mod kontaminering ved fremstilling af burgere, og pizza ved tilsynet. Gennemgået arbejdsgange for varmebehandling af burgerbøffer til min 75 grader C i centrum, set stegetermometer, OK. Ved tilsynet for kantiner med topping til pizzaer så fyldte at toppingen herunder med kølekrav ikke blev opbevaret ved højst 5 grader C. Virksomheden redegjorde for hyppig udskiftning af kantiner, set nye kantiner med topping til udskiftning i køleskab under arbejdsbord. Kontrolleret at arbejdslokalet er beskyttet mod kontaminering fra omgivelserne, dør fra baglokale til det fri var lukket under tilsynet, døren blev lukket efter kort tid, da beskæftiget ankom ad døren. Virksomheden redegjorde for at døren var udskiftet, og man var opmærksom på at holde den lukket. Der var bestilt nyt fluenet til den nye dør, men det var ikke ankommet endnu.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: arbejdslokalet og lager.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: egenkontrolprogram

Følgende er konstateret: Virksomheden anvendte tidligere udgave af eksempel på egenkontrolprogram fra

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 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 **Jerrys Restaurant v/Afsaneh**

Habibi

Adresse **Jordbrovej 11**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **34568006**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Fødevarestyrelsens hjemmeside, i ringbindet med egenkontrol kunne der ikke ses eksemplet udfyldt i sin helhed, men skemaer til registrering. Der var kunne ikke fremvises skriftlig beskrivelse af egenkontrolprocedurer for opbevaring af pizzatopping, herunder varmebehandlede og nedkølede fødevarer, der blev opbevaret ved mellem 5 og 65 grader C, i højst 3 timer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at opdatere egenkontrolprogrammet med f.eks. opdateret egenkontroleksempel på Fødevarestyrelsens hjemmeside, herunder side 9 til beskrivelse af opbevaring af ovenstående og anvende skema 4 beregnet til dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater med kontrolpunktet.

Vejledt om at anvende det opdaterede eksemplet i sin helhed, både med beskrivelse af egenkontrollen udførelse og skemaer.

Fødevarestyrelsen

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

11-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk