

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jensens Bøfhus**

Adresse **Brotorvet 1**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **13212538**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

01-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	01-07-2021	
Dato	17-01-2019	
Dato	09-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge). Kontrolleret hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer for vask af hænder, skift og vask af arbejdsbeklædning. Virksomheden har ophængt informationsmateriale i køkken.

Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark samt arbejdsgange for "nulstilling" af køkken i tilfælde af smitte.

Kontrolleret procedurer i forbindelse med salatbuffet, herunder overvågning, skift af skeer og kantiner. Ok. Vejledt om evt. at fylder mindre i kantiner, således der oftere sker udskiftning for at mindske smitterisiko.

Virksomheden har desuden redegjort for hygiejne i forbindelse med stegning af bøffer og anretning af tallerken samt hyppig skift af handsker når disse anvendes. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Brotorvet 1**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **13212538**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge

familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme.

Kontrolleret at medarbejder i køkken og virksomhedsansvarlig har tilstrækkelig kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyge).

Fødevarestyrelsens site omkring norovirus på www.fvst.dk er gennemgået med virksomheden.

Fødevarestyrelsen

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

01-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk