

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **jane s smørrebrød og catering**

Adresse Herlev Hovedgade 60

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 35070788

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

06-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 26-01-2021



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C.

Følgende er konstateret: Kølemonter ved udsalgssted er målt temperaturen i luften + 11 grader C. Virksomheden har lige sat smørrebrød med bl.a. roastbeef, flæsketeg rejer og æg.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: De har lige sat dem ind og de troede den var på +5 grader C. Varer blev fjernet ved tilsyn.

Vejledte konkret virksomheden om at de kan styre ved f.eks. 3 timers regel på salgsmønter.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens faciliteter til håndvask i køkken. Faciliteter til toiletter til personale herunder procedurer omkring adgang til køkken igen. Gennemgået procedurer omkring sygdom blandt personale. Temperatur i køleskabe i køkken område.

Følgende er konstateret: Der er fluer i køkken område og der er et åben vindue. Virksomheden har bekæmpet fluer men har

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 **jane s smørrebrød og catering**

Adresse Herlev Hovedgade 60

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 35070788

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

stadig enkelte flyvende rundt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring og konkret vejledt om fluenet for åbne vinduer. Kontrolleret adskillelse ved oplagring og produktion. Konstateret at flæskesteg opbevares uemballeret under grøntsager i køleskab. Vurderet til bagatel, da virksomheden straks fjernede flæskesteg.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og udleverings område herunder inventar.

Kontrolleret desinfektion af inventar og udstyr efter produktion af rå kød (flæskesteg og mørbrad)

Virksomhedens opvaskemaskine har en skylletemperatur jf. maskinen på +75 grader C. Virksomheden har ikke andre desinfektionsmidler til arbejdsredskaber og spækbrædder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om muligheder for desinfektion herunder kogende vand (opvaskemaskine med skylletemperatur på min. +80 grader C.) og vejledt om anvendelse af godkendte desinfektionsmidler.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke en risikoanalyse på procestrin obevaring af smørrebrød ved salg og har derfor ikke indført procedurer til styring af procestrin.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: De får opdateret deres risikoanalyse.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt konkret om tilpasning af virksomhedens risikoanalysen og egenkontrol.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Udleveret pjece om ny smiley ordning og vejledt konkret om placering af smileymærke ved butiksdør. Kontrolrapport ophængt i vindue 4 meter fra indgangsdør.

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

06-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk