

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jagger Copenhagen - Hellerup**

Adresse **Strandvejen 149**

Postnr./By **2900 Hellerup**

CVR-nr. **37319627**

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

17-10-2023



Tidligere kontrol

Dato	22-03-2023	
Dato	13-06-2022	
Dato	14-02-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, stikprøvevis opbevaringstemperaturer, tildækning og adskillelse af fødevarer og gennemgået mundtligt procedure for skylning af grøntsager. Vejledt konkret om at der skal være 2 lukkede døre mellem forrum til toilet og lokale, hvor der håndteres uemballeret fødevarer.

Følgende er konstateret: Ifølge virksomhedens skriftlige procedurer for opvarmning af burgerbøffer skal disse opvarmes til en temperatur over 75°C. Ansvarlig oplyser at burgerbøffer normalt opvarmes til ca. 72°C og demonstrerer under tilsynet den normale procedure ved tilberedning af en bøf herunder temperaturmåling af bøf med indstikstermometer. Stegningen af burgerbøffen foregår ved et forudindstillet program på tid og her opnår bøffen ikke tilstrækkelig varmebehandling, så medarbejder fortsætter varmebehandlingen i ovn for at opnå en tilstrækkelig temperatur..

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

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 **Jagger Copenhagen - Hellerup**

Adresse **Strandvejen 149**

Postnr./By **2900 Hellerup**

CVR-nr. **37319627**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse, da der under tilsynet tages kontakt til ansvarlig for vedligehold, som instruerer medarbejder i at indstille tiden så der nu kan opnås en temperatur på over 75 °C ved tilberedningen. Inden tilsynets afslutning måles der en kernetemperatur i burgerbøf, som er over 75 °C.

Vejledt generelt om reglerne for opvarmning af hakket kød.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bordoverflader, indvendigt i opvaskemaskine, pomme frites opbevaring, køleinventar samt fryseinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejder kan fremvise dokumentation for anmodning om udbedring af diverse vedligeholdelsesmæssige punkter i produktionskøkken herunder gulv flere steder og loft i hjørnet over opvaskemaskinen. Medarbejder kan mundtligt redegøre for bestilling af nyt insektnet til vinduet i produktionskøkkenet. Vejledt konkret om, at gulv i kælderlokale skal fremstå med glat og vaskbar overflade.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning fra juni 2023 til d.d.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og styring af kritiske kontrolpunkter herunder opvarmning til 75 °C på burgerbøffer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel og der er mundtligt redegjort for allergener i halloumiburger herunder mælk via opslagsværk.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. Virk.dk.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2023.

Fødevarestyrelsen

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

17-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk