

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **JK SALATER & DRESSINGER APS**

Adresse **Slagterboderne 25**

Postnr./By **1716 København V**

CVR-nr. **10293189** Aut.nr. **6802**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer herunder råvarer og færdigvarer i 3 kølerum samt kontrolleret opbevaring af råvarer i produktionslokale på 1. sal og i stuen.

Temperatur køle og frys: Kontrolleret rumtemperatur i 3 kølerum: ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens prøveplan for prøver som udtages af spiseklar produkter i 1.2 og 1.3 kategori for Listeria monocytogenes i spiseklar produkter samt miljøprøver, herunder kontrolleret analyseresultat for miljøprøver og produkt prøver udtaget i oktober 2023: ingen anmærkninger.

Indpakning og emballager: følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af emballager i ekspedition.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af kartofler herunder korrekt brug af termometre.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Varemottagelsen, produktionslokale i stuen, produktionslokale på 1.sal samt 3 kølerum og tilsætningsstoffer rum.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokale i stuen, kølerummene i stuen og produktionslokale på 1. sal. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og dokumentation for kalibrering af håndtermometre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvekontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelsen, opbevaring på køl, opvarmning og

Fødevarestyrelsen

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

01-11-2023

Dato

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 **JK SALATER & DRESSINGER APS**

Adresse Slagterboderne 25

Postnr./By 1716 København V

CVR-nr. 10293189

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Import, samhandel.

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.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstoffer.

Kontrolleret dokumentation for at tilsætningsstof overholder renhedskriterierne. Følgende tilsætningsstof er kontrolleret uden anmærkninger: Kalium sorbet E202.

Fødevarestyrelsen

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

01-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift