

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jægerhuset I/S**

Adresse **Dronninggårds Alle 126A**

Postnr./By **2840 Holte**

CVR-nr. **35359222**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

26-01-2024



Tidligere kontrol

Dato	19-01-2023	
Dato	20-04-2022	
Dato	11-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer, herunder tildækning, adskillelse og temperaturer i køleinventar, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, forrum til personaletoilet. Virksomheden redegjorde mundtligt for procedurer for sousvide og håndtering af tartar.

Vejledt generelt om, at virksomheden skal sikre sig, at rent arbejdsbeklædning ikke er i risiko for kontaminering, og vejledt konkret om at opbevare det rene arbejdsbeklædning i aflukkede beholdere, hvis dette opbevares i forrum til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af overflader, herunder gulve, vægge, hylder og borde i produktionslokaler, opvaskeafsnit, barområde, lager i gårdrum, lagerrum i kældere. Dertil kontrolleret renholdelse af ind- og udvendige flader i køleinventar, isterninge- og opvaskemaskine, samt udstyr, der kommer i direkte berøring med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktions- og lagerlokaler med udstyr og inventar, ok.

Vejledt generelt om regler for at overflader skal være jævne, ikke-absorberende og vaskbare i vinlager i kælderrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Jægerhuset I/S**

Adresse **Dronninggårds Alle 126A**

Postnr./By **2840 Holte**

CVR-nr. **35359222**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Stikprøvevist set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, tid og temperatur ved langtidsstegning og indfrysning af fisk til rå fortærring siden seneste kontrolbesøg i januar 2023 til dags dato. Vejledt generelt om at foretage en temperaturmåling ved opvarmning af kylling til hhv hønsesalat og høns i asparges, så det sikres, at den gennemsteges ved 75 grader.

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

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

26-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk