

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **JM Rose Aps**

Adresse Herlev Torv 10A

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 43224093

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

23-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 13-09-2023	
Dato 06-09-2023	
Dato 25-08-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring i butik og på personaletoilet. Opbevaring og adskillelse af fødevarer i butik og i kølerum, herunder temperaturmålinger på køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum og butik, herunder produktbærende flader, emfang, friture, varmeskab, kølefaciliteter, udstyr der kommer i berøring med fødevarer, samt vægge og gulv.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter, der forudsætter brug af termometer.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har i risikoanalysen udpeget opvarmning og nedkøling som kritiske kontrolpunkter og i egenkontrolprogrammet er det beskrevet, at de styrende foranstaltninger er kontrol af centrumtemperaturen med indstikstermometer. I følge risikoanalysen skal fiskefrikadellerne opvarmes til 75C i centrum. Nedkølingen skal i følge risikoanalysen foregå fra 65C til 10C på max 4 timer, med

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **JM Rose Aps**

Adresse Herlev Torv 10A

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 43224093

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

en kontrol af starttid efter endt varmebehandling og sluttid inden 4 timer, samt en temperatur i centrum ved begge tider. Ved tilsynet opvarmes og nedkøles der fiskefrikadeller. Virksomheden oplyser, at opvarmningen styres ved at stege fiskefrikadellerne i 10 minutter på hver side, og at temperaturen ikke kontrolleres.

Virksomheden kan ikke fremvise et indstikstermometer, men har et infrarød termometer liggende. Ved kontrol af en overskåret fiskefrikadelles centrumtemperatur, efter virksomhedens opvarmning er slut, måles der med virksomhedens infrarød termometer 54C. Virksomheden har ikke kontrollet starttid- eller temperatur på de nedkølede fiskefrikadeller der opbevares på køl. Ved stikprøvevis kontrol af virksomhedens dokumentation af nedkøling er der siden november målt en starttemperatur for nedkøling på tærter, hvor der er dokumenteret bl.a. 4C, da kontrollen af starttid- og temperatur er foretaget inden opvarmningen er påbegyndt. Der er flere gange gået mere end 4 timer inden sluttemperaturen er målt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil følge de nedskrevne procedurer fremover. Ydermere har vi lavet fiskefrikadellerne lidt større end vi plejer - vi giver dem ekstra tid. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring på køl og varmebehandling fra november 2023 til d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: Torskechips og biscotti.

Ingen anmærkninger.

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

23-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk