

Kontrolrapport

Virksomhed **Samsø Perlen**

Adresse **Sælvig 48**

Postnr./By **8305 Samsø**

CVR-nr. **33304501**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

04-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	06-06-2019	
Dato	27-07-2017	
Dato	13-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtlig gennemgået deres procedurer for nedkøling af bl.a. saucer og fiskefrikadeller, herunder udportionering i mindre portioner som nedkøles fra 65°C til 10 °C på max 3 timer samt virksomhedens anvendelse af indstikstermometer til kontrol af processen.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden er introduceret for værktøjet SiTTi (nyt program til blandt andet vurdering og dokumentation af nedkøling) på <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/nedkøling>. Vejledt generelt om regler for opdatering af risikoanalyse hvis SiTTi-værktøj bruges.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter. Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke fastsat en fast frekvens for overvågning af deres kritiske kontrolpunkter varmebehandling og nedkøling. I dokumentationsskema er der skrevet at frekvensen er ved behov. For varmebehandling er de 3 seneste dokumentationer hhv. 9/5-2021, 30/12-2020 og 9/11-2020. For nedkøling er de 3 seneste dokumentationer hhv. 30/12-2020, 9/11-2020 og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Samsø Perlen

Adresse Sælvig 48

Postnr./By 8305 Samsø

CVR-nr. 33304501

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

26/6-2020. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi rettet op på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport. Følgende er konstateret:

Virksomheden har opstillet en mobil salgsvogn ved vejen, her mangler kontrolrapporten. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om ophængning af kontrolrapport.

Vejledt konkret om nedtagning af elitemærkat.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-08-2021

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift