

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant maaruphavn**

Adresse **Maarup Havn 1**

Postnr./By **8305 Samsø**

CVR-nr. **39483157**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	18-06-2021	
Dato	20-06-2019	
Dato	04-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

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 risikoanalyse for nedkøling. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse for deres nedkøling. Virksomheden har beskrevet deres nedkølingsprocedure i deres egenkontrolprogram og dokumentere nedkølingsprocessen når de producere fødevarer som nedkøles. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at virksomheden skal kunne fremvise en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for alle virksomhedens aktiviteter, vist eksempel på fødevarestyrelsens hjemmeside



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant maaruphavn**

Adresse **Maarup Havn 1**

Postnr./By **8305 Samsø**

CVR-nr. **39483157**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

https://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedeverer/Egenkontrol_ri_sikoanalyse_foedevarevirksomheder/Sider/default.aspx.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

04-08-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk