

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **22 - Fårup Sommerland**

Fårup Grill, Øst

Adresse Pirupvejen 147

Postnr./By 9492 Blokhus

CVR-nr. 37984515

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

25-05-2022



Tidligere kontrol

Dato 29-06-2018	
Dato 04-07-2017	
Dato 22-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varmedebehandling af hakkebøffer og boller til burgers: Der er blevet målt kernetemperatur i forskellige bøffer under tilsyn. Kernetemperaturerne er blevet målet mellem 80 og 90°C lige efter varmedebehandlingen. Kontrolleret procedure for anvendelse af båndsteger, der både anvendes til bøfferne og bollerne. Her oplyste virksomheden, man har udskiftet bøffernes leverandør, produktet har en anden størrelse end før, og virksomheden har gennemgået en proces for kalibrering af maskinen, som tilpasser produktets størrelse. Kontrolleret korrekt brug af termometer til måling af kernetemperaturen i produktet. Vejledt generelt om hvordan virksomheden kan kalibrere en stegetermometer ved anvendelse af iskoldt- og kogende vand. I øvrigt er der målt temperaturer på køl og frost. Håndvask i produktionslokale er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir. Medarbejdere er iklædt egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionslokale og kølerum. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for varmedebehandling. Vejledt generelt om mulighed for anvendelse af Fødevarestyrelsens værktøj "SiTTi",

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed 22 - Fårup Sommerland

Fårup Grill, Øst

Adresse Pirupvejen 147

Postnr./By 9492 Blokhus

CVR-nr. 37984515

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som er nævnt i virksomhedens risiko analyse.

Kontrolleret stikprøvevist dokumentation for varmebehandling (hakkebøf, pølse, pommefrittes) i maj 2022.

Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på hakkebøffer modaget den 24. maj. 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

25-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk