Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Don Juan Restaurant**

Adresse Slagterivej 4
Postnr./By 8305 Samsø
CVR-nr. 19725340

Denne kontrol, dato	
27-07-2022	☹

Tidligere kontrol	
Dato 29-05-2018	☺
Dato 07-07-2016	☺
Dato 17-08-2015	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
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 3	☹	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.
Det indskærpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer. Følgende er konstateret: På kontrolbesøget er håndvasken ikke tilgængelig da der er placeret produktionsborde rundt om vasken. Begge produktionsvaske er optaget af opvask. Der er foretaget billede dokumentation.
Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har lige haft plads problemer.
Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.
Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: I flere af virksomhedens køleskabe er gummilister ikke intakt og derved ikke nemme at renholde. Der ses sorte skimmellignende belægninger i flere af listerne.
Loftet i bag køkkenet er udformet i materiale som er vanskelig

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Don Juan Restaurant**

Adresse Slagterivej 4
Postnr./By 8305 Samsø
CVR-nr. 19725340

Tilsynsførendes bemærkninger

at renholde, der er flere af loftpladerne hvor hjørnerne er ødelagt og derved er der risiko for kontaminering til fødevarerne.
I virksomhedens garage opbevare der sodavand og dåsevare som tomatsovs, Garagen er ikke udbedret i vaskbart materiale, da gulvet er fliser med sand fuge samt er hylderne i rå træ.
Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får rettet op med det samme.
Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.
Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.
Det indskærpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udpeget nedkøling i virksomhedens risikoanalyse.
Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det fik jeg ikke at vide på sidste kontrol besøg. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.
Gennemgået risikoanalysen på FVST.dk
Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Tortelloni på frost. Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke fremvise tilstrækkeligt sporbarhedsdokumentation for Tortelloni på frost. Virksomhedens følgeseddel var der ikke oplyst hvem sælgeren var. Vejledt at ledere af fødevarevirksomheder skal være i stand til at identificere, hvorfra de har fået leveret en fødevare. Til det formål skal der etableres systemer og procedurer, hvorved sådanne oplysninger kan stilles til rådighed for de kompetente myndigheder på deres anmodning. .
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.
Der er foretaget billed dokumentation på kontrolbesøget.

27-07-2022
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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