

Virksomhed **Djurs Sommerland, Mr. Jacksons Burgerbar**

Adresse Randersvej 17

Postnr./By 8581 Nimtofte

CVR-nr. 10101441

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**01-06-2016**

### Tidligere kontrol

Dato 07-07-2014	
Dato 15-08-2012	
Dato 21-10-2011	

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer, herunder målt temperaturer på køl og frost. Håndvask sæbe og papir. Ok

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fødevarerkontakt overflader. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Nye renoverede lokaler. Virksomheden følger vedligeholdes planen. ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret egenkontrol samt dokumentation. Ok

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ok

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ok

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Olier til friturestegning: Vejledt om at stege ved max 175 grader for at mindske dannelsen af akrylamid. Ok