

# Kontrolrapport



Virksomhed **Ditlevsdal Bison Farm,**

**Restaurant**

Adresse Tokkerodvej 24

Postnr./By 5462 Morud

CVR-nr. 37925055

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.	
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 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**24-08-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 03-11-2017	
Dato 17-06-2016	
Dato 02-10-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperaturer af køleenheder, ingen anmærkninger. Kontrolleret produktionsflow i køkken, herunder sikring af kontaminering mellem processer, ingen anmærkninger. Kontrolleret håndtering af buffet, herunder opbakning, tilvirkning, servering, overvågning samt anvendelse af tænger, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for anvendelse af retter fra buffet, virksomheden oplyser at de ikke genanvender fra buffet, ingen anmærkninger. Kontrolleret at virksomheden har procedurer for håndtering og tilvirkning af fødevarer ved grillning udenfor, herunder sikring af tilgang til håndvaskefaciliteter, rengøring og desinfektion af udstyr, der opbevares udenfor, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af isterningemaskine samt procedurer for rengøring heraf, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af isterningemaskine samt opvaskemaskine, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: Virksomheden anvender Fødevarestyrelsens

