

Kontrolrapport

Virksomhed **Diyar cafe og steak house**

Adresse Østergade 19

Postnr./By 5610 Assens

CVR-nr. 31988462

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	2
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	2
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
08-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 21-09-2018	
Dato 08-01-2018	
Dato 17-11-2017	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, følgende er konstateret:

Virksomheden henviser til håndvask i vaske til afskylning af opvask. Forholdet betragtes som bagatelagtig overtrædelse.

Generelt vejledt om regler for håndvaskeforhold.

Kontrolleret temperatur og adskillelse i køle- og fryseenheder, ingen anmærkninger.

Kontrolleret forhold til personaletoilet, følgende er konstateret:

Dør til personaletoilet kan ikke lukkes da udvendigt håndtag er fjernet. Der er åben adgang fra toiletrum til tørvarelager.

Forholdet betragtes som bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden oplyser at de benytter kundetoilet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes

rene. Følgende er konstateret: Der ligger madrester (pommesfrites, dressing, en brun klump med gule pletter, pakket i film) på gulvet under køle- fryseskab.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det gør vi rent i eftermiddag. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 20 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Diyar cafe og steak house**

Adresse Østergade 19

Postnr./By 5610 Assens

CVR-nr. 31988462

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Der er gule slimede belægninger på lameller i isterningmaskine. Forholdet udløste en bagatelagtig overtrædelse på sidste kontrolbesøg.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør det rent idag. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dækkende risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter (blanket 1, 2, 3, 6, 9, 10 og 11) ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport. Følgende er konstateret: Kontrolrapporten er ophængt på indgangsdør, når døren holdes åben er kontrolrapporten ikke er synlig inden virksomhedens areal betrædes. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Generelt vejledt om regler for ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkningsoplysninger på vaccumpakket oksekød. Det indskræpes, at færdigpakkede frosne fødevarer, skal være forsynet med mærkningsoplysninger, herunder en holdbarhedsdato på frost og på køl / efter optøning, varebetegnelse, opbevaringsforskrift samt obligatoriske mærkningsoplysninger for oksekød. Følgende er konstateret: Der er ingen mærkning på kødpakkerne eller kassen. Forholdet udløste en bagatelagtig overtrædelse på sidste kontrolbesøg. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har snakket med slagteren om at der skal mærkning på kødet. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelsesoplysninger på fødevarekontaktmaterialer. Det indskræpes, at der skal være oplysninger om anvendelsesmuligheder eller begrænsninger i anvendelse for fødevarekontaktmaterialer. Følgende er konstateret: Virksomheden anvender hvide poser med betegnelsen: Hemdshentaschen, til opbevaring af frosne falafler og som indpaning omkring bøtte med råt kød. Den hvide pose med frosne falafler er placeret i en indkøbspose fra Bilka, den hvide pose er istykker, så flaklerne har berøring med indkøbsposen. Indkøbspose fra Rema anvendes til opbevaring af frosne rejer. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt generelt om krav om dokumentation for fødevarekontaktmaterialer.