

# 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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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

**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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**27-11-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 24-08-2018	
Dato 03-11-2017	
Dato 17-06-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaringstemperatur i kølerum, produktionsflow og indretning i køkken samt opvaskeafdeling, samt adskillelse mellem arbejdsgange i køkken under produktion. Gennemgået procedure for varemottagelse, varmebehandling til minimum 75 grader, nedkøling i mindre portioner med store flader, samt styring og håndtering af buffet, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om nedkøling, alternativ varmebehandling ved anden temperatur end 75 grader, samt opbevaring af fødevarer i forbindelse med buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, frostrum, opvaskeafdeling, tørvarelager, produktionsområde med bordoverflader, vægge, emfang, gulve og ovne. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling fra oktober 2019 til dags dato. Generelt vejledt om egenkontrol, herunder risikoanalyse. Konkret vejledt om at



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

