

Kontrolrapport



Virksomhed **Djurs Sommerland, Mr. Jacksons**

Burgerbar

Adresse Randersvej 17

Postnr./By 8581 Nimtofte

CVR-nr. 10101441

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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

19-06-2019



Tidligere kontrol

Dato 13-06-2018	
Dato 01-06-2016	
Dato 07-07-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikvis kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl samt gennemgået opbevaring af kølekrævende fødevarer under transport fra lager til enhed, ok. Virksomheden oplyser at alt kontrol foretages af lagerenheden. Kontrolleret risiko for kontaminering fra luft til fødevarer, følgende er konstateret, Begge døre til toilet forrummet er ikke lukket, vejledt om opsætning af dørpumpe på dør til toilet så der sikres at begge døre er lukket så risiko mindskes. Kontrolleret risiko for kontaminering af plast til fødevarer, følgende er konstateret, skærebædderne er så slidt at der er risiko for at de afgiver plast til fødevarerne, vejledt om løsningsforslag. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter. Følgende er konstateret: Virksomheden har udpeget varmebehandling som et kritisk kontrolpunkt men der foreligger ingen dokumentation. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift