

# Kontrolrapport

Virksomhed **Samsø Madsnedkeri, detail**

Adresse Tingvej 13

Postnr./By 8305 Samsø

CVR-nr. 38312146

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
<b>11-08-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 13-02-2020	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer på køl, opbevaringstemperatur på fersk fisk, hygiejniske håndvaske faciliteter, procedure for stegning af hakkebøffer - virksomheden oplyser på deres menu kort at bøffer medium steges og at FVST anbefaler at hakkebøffer gennemsteges.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken inkl. udstyr og inventar, opvaskemaskine og køle- frostrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for denne sæson til d.d.

Kontrolleret: Risikoanalyse for håndtering af hakkebøffer og langtidsstegning ved lav temperatur. Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser deres kunder om at hakkebøffer medium steges og at FVST anbefaler gennemstegning af hakket kød. Virksomheden oplyser, at de steger hakkebøfferne til ca. 65C. Virksomheden oplyser at de langtidssteger ved lav temperatur. Disse forhold er ikke beskrevet i risikoanalysen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

# Kontrolrapport

Virksomhed **Samsø Madsnedkeri, detail**

Adresse Tingvej 13

Postnr./By 8305 Samsø

CVR-nr. 38312146

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at risikoanalysen skal være dækkende for alle virksomhedens aktiviteter og at SiTTi eksempelvis kan anvendes til dette. Og at virksomheden fastsætter en frekvens for, hvor ofte de vil måle temperatur på mediumstegte hakkebøffer.