

Kontrolrapport



Virksomhed **Djurs Sommerland, Mr. Jacksons**

Burgerbar

Adresse **Battrupholtvej 3**

Postnr./By **8581 Nimtofte**

CVR-nr. **10101441**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, 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	
11-08-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 19-06-2019	
Dato 13-06-2018	
Dato 01-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedurer vedr. produktion og

håndtering af burgere. Bøffer opvarmes til min, 75 grader,

hvorefter der samles 3 burgere af gangen som efter samling

pakkes ind i papir og lægges i varmeskab. Eneste varme

ingrediens i burgere er bøffen og det kan derfor ske, at denne

nedkøles om de omkringliggende kolde ingredienser. Der

anvendes ikke 3 timers rettesnor, hvor fødevarer opvarmet til

min 75 grader kan serveres uden varme i op til 3 timer, idet

burgere kasseres efter 3 minutters liggetid i varmeskab.

Endvidere kontrol af hygiejnisk opbevaring af fødevarer i køle

og fryseskab, produktionshygiejne under tilvirkning af burgere

samt procedurer for temperaturtagning under bøfproduktion.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af

burgermaskine. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrol af stikprøvevis

dokumentation for kernetemperaturer og opbevaring for de

sidste 3 måneder. Ingen bemærkninger,

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen