

Kontrolrapport



Virksomhed **Djurs Sommerland, Pirate's**

Food Market

Adresse Randersvej 17

Postnr./By 8581 Nimtofte

CVR-nr. 10101441

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	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	16-09-2020	
Dato	19-06-2019	
Dato	17-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden anmærkninger: Fælles lager, kølerum og produktionskøkken- herunder stikprøvevis temperaturer af fødevarer i kølerum, procedurer vedr. stegning og opnåelse af korrekte kernetemperaturer i hakkebøffer på ny stegeplade, levering og transport af kolde forlavet retter fra centralkøkkenet, procedurer ifm. forberedelse af grøntsager i fælles køkken samt skiftning af olie samt vedr. glutenfrie produkter. Bygningen har været brændt og genopbygget påny. Set på følgende uden bemærkninger: Tilstrækkelig antal vaske og håndvaske, persinaletfaciliteter- herunder toiletfaciliteter samt tilstrækkelig bordplads og køle/frostanordninger i forhold til produktionskapacitet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret som ok: Rengøring af produktbærende flader. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret følgende uden bemærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram samt delrisikoanalyse vedr. skadegør- herunder tilstrækkelige procedurer / gode arbejdsgange ved konstatering af skadedyr samt mundtlig gennemgang af virksomhedens procedurer for skadedyrsbekæmpelse.

Kemiske forureninger: Kontrolleret procedurer vedr. friturestegning- herunder temp. på maks 175 grader. Ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed