

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Djurs Sommerland, Uncles Fresh**

sandwiches & Salads

Adresse **Battrupholtvej 3**

Postnr./By **8581 Nimtofte**

CVR-nr. **10101441**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
16-04-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 19-06-2019	
Dato 13-06-2018	
Dato 24-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk håndvask med koldt og varmt rindende vand, papir og sæbe, kontrolleret procedurer for opvarmning af kylling, herunder at der opvarmes til 75 grader. Kontrolleret procedurer for varmholdelse af kylling. Virksomheden varmeholder ikke, men kasserer inden for reglen, ok. Der er vejledt generelt om varmholdelse af fødevarer. Set termometer og virksomheden har redegjort for korrekt brug heraf. Kontrolleret procedurer for produktion af sandwich og observeret produktion af sandwich, ingen anmærkninger.

Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommesfrites. Virksomheden holder friturens temperatur på 175 grader. Virksomheden har fastsat fast tid pommesfrites er i frituren, og sikrer derved at disse ikke indeholder for meget akrylamid, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde, herunder borde hvor der tilvirkes fødevarer, opvaskemaskine, kølefaciliteter, fritøse og bay-marie. Følgende er konstateret: I kølerum ses rist ved køleenhed med mørk belægning, omkring lampen i loft i kølerum ses ligeledes

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

