

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	
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	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

19-06-2019



Tidligere kontrol

Dato 17-10-2017	
Dato 10-10-2017	
Dato 08-06-2017	

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. 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. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Kemiske forureninger: Kontrolleret temperatur i olie ved stegning i friture, følgende er konstateret, ok. Virksomheden har gode procedure for stegning i friture. Vejledt om at fødevarevirksomhedslederne skal ved risikovurderingen tage hensyn til virkningerne af ingredienser i det finere bagværk, der kan øge acrylamidindholdet i slutproduktet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk