

Kontrolrapport

Virksomhed **Mester Jacob**

Adresse Gennem Landet 98

Postnr./By 8592 Anholt

CVR-nr. 25856988

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

03-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Virksomheden kunne fremvise registrering ved fødevarestyrelsen fra 1. juli 2019. I den forbindelse er der givet udvidet førstegangskontrol, her er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, økologi og øko spisemærke samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Der er målt let forhøjet temperatur i køle skuffe, bagatelagtig for sanktion. Kontrolleret at fødevarer beskyttes mod kontaminering, følgende er konstateret, der er risiko for kontaminering af sand fra stranden da der anrettes på bagbord ved åbningen, Vejledt om løsnings forslag.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret isterningmaskine. Følgende er konstateret: indvendig i kammer hvor isterningerne produceres er der gullige belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøring heraf.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Mester Jacob**

Adresse Gennem Landet 98

Postnr./By 8592 Anholt

CVR-nr. 25856988

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bekæmpelse af skadegørere. Følgende er konstateret: Der er hul i bunden ved afløb og der er hul i loftet ved udsugning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Vejledt om dokumentation for lang tids tilberedning med tid og temperatur.

Emballage m.v.: Kontrolleret procedure for sous vide tilberedning af hele stege, følgende er konstateret, virksomheden tilbereder hele stege i original vakuum pakke emballage med indlægs seddel. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne om, at virksomheder skal sikre, at fødevarekontaktmaterialer kun anvendes til de formål, hvortil de er tilsigtet. Desuden vejledt konkret om, at dette f.eks. kan sikres ved at være i besiddelse af og følge producentens anvendelsesanvisninger, som medfølger produktet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-07-2019

Dato