

Kontrolrapport



Virksomhed **Djurs Sommerland, Wild West**

Buffet

Adresse **Battrupholtvej 3**

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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	13-06-2018	
Dato	02-09-2016	
Dato	22-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret risiko for kontaminering af plast til fødevarer, følgende er konstateret, skærebrædderne er så slidt at der er risiko for at de afgiver plast til fødevarerne, vejledt om løsningsforslag.

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 fødevarerVirksomhedslederne 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

30 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk