

# Kontrolrapport



Virksomhed **The Burger & Sandwich**

Adresse Lyngby Hovedgade 51

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 27562485

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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                           |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>14-03-2017</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 25-01-2016          |  |
| Dato 14-01-2015          |  |
| Dato 20-03-2014          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse af fødevarer i køleskabe i produktionslokale, mundtlige procedurer for opvarmning af hakkebøf samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ydet konkret vejledning om at styre kylling i åben køledisk på tid og/ eller at fylde op i mindre beholdere.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøringskontrol af overflader, udstyr og inventar i produktion og betjeningsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionslokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for varemodtagelse, køleopbevaring og opvarmning fra august 2016 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på hakket kød og burgerboller, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens cvr nummer. Ingen anmærkninger.