

Kontrolrapport

Virksomhed **Burger King Sillebroen**

Frederikssund

Adresse **Nygade 1**

Postnr./By **3600 Frederikssund**

CVR-nr. **34879699**

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.	
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	
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

06-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	24-01-2018	
Dato		
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til god håndhygiejne, herunder placering og tilgængelighed af håndvaske i produktion og opvask.

Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedr. håndtering af fødevarer ved modtagekontrol

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Ansamling af snavs bag vaskemaskine. Vaskemaskinen er placeret på kasse der ikke er flytbar.

Ansvarlig foretog spuling og vask af gulv under kontrolbesøget. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøring af nævnte forhold

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle- og frostrum samt affaldsrum samt overflader i produktionslokaler og lagerlokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Lagerlokaler og produktionsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvekontrol af egenkontrollens gennemførelse og resultater, herunder modtagekontrol, opbevaringstemperaturer og varmebehandling for perioden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

