

# Kontrolrapport



Virksomhed **Burger King Nørre Alslev**

Adresse **Baltivej 12**

Postnr./By **4840 Nørre Alslev**

CVR-nr. **37382906**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| 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 |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

| Kontroltype og -aktivitet                         |                                                 |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol          | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne       |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol           | <input checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol |                                                 |

Denne kontrol, dato

**14-08-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 16-08-2018 |  |
| Dato | 21-02-2018 |  |
| Dato | 29-03-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. Opbevaring og håndtering af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsafdeling, lagerfaciliteter og restaurant herunder produktbærende borde, friture, emfang, bøfvarmer, brødvarmer, udstyr til produktion, opvaskemaskine, softice maskine, sodavandsmaskiner, køle og fryse faciliteter, salgsdisk, gulve og vægge.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)