

Kontrolrapport

Virksomhed **Carl's Jr. Holbæk 1966**

Adresse **Spånnebæk 1A**

Postnr./By **4300 Holbæk**

CVR-nr. **35954716**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
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	
19-03-2021	
Tidligere kontrol	
Dato	27-03-2019
Dato	30-08-2018
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Ok

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Arbejdsstationer i produktionen (borde, hylder og skabe), reol med sirup til drikke, køle- og frostrum, grøntbehandlingsområde. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens

gennemførelse og resultater for marts 2021 opbevaring

(køl/frost/varmholdelse) samt opvarmningskontrol. Ok

Uddannelse i hygiejne: Følgende er konstateret: Virksomheden anvender blå plastikhandsker i produktionen. På tilsynet var begge håndvaske i produktionen helt tørre og konstateret over 10 minutters produktion gik medarbejdere fra og til arbejdsstationer uden at skifte handsker eller vaske hænder.

Adspurgt medarbejder oplyser at man vasker hænder efter toiletbesøg.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om personlig hygiejne, herunder at man ved handskebrug ikke oplever at få snavsede hænder, hvorfor man bør overveje hvordan man kan sikre at medarbejdere har fokus på dette.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk