

Virksomhed **Burger King**

Adresse Ørbækvej 232

Postnr./By 5220 Odense SØ

CVR-nr. 19033546

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 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

- Ordinær kontrol     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**14-10-2015**

### Tidligere kontrol

Dato 25-03-2015	
Dato 22-09-2014	
Dato 20-02-2014	

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for håndtering af allergene produkter herunder produktion af glutenfrie menuer fra almindelige menuer. Kontrolleret tilberedning af glutenfrie burger herunder håndtering af glutenfrie burgerboller fra almindelige burgerboller, håndtering af fyld herunder tomat, salat, mayonnaise, mm., til burger der beregnes til glutenfrie burgere, skift af redskaber der benyttes til glutenfrie produkter fra almindelige produkter samt tilberedning og adskillelse af pomfrits fra andre glutenholdige produkter. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for håndtering af allergene fødevarer fra andre fødevarer. Virksomheden oplyser at de fremadrettet ændre arbejdsområde ved bestilling af allergene menuer fra andre menuer således at allergene menuer håndteres et andet sted end hvor andre produkter håndteres.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområde samt mundtlig procedure for rengøring af område hvor der tilberedes og rengøring/skift af redskaber der benyttes til allergene produktion.

