

Kontrolrapport

Virksomhed **THE BURGER ODENSE ApS**

Adresse Vestergade 55

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 31866553

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	2
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
25-08-2016		
Tidligere kontrol		
Dato	15-02-2016	
Dato	03-06-2015	
Dato	13-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med papir og sæbe, opbevaring, adskillelse og tildækningen af fødevarer herunder temperaturkontrol af køle-/ fryseenheder. Følgende er konstateret: Der står spand med salat i vand ved siden af opvaskemaskinen, dette vurderes som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden vil flytte spanden med det samme. Vejledt konkret om krydskontaminering samt om håndtering af tilberedt kød og rå kød herunder procedurer ved stegning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken og lager herunder mikroovn, borde og lister i køle- og fryseenheder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken og baglokale herunder borde, maskiner og lister i køleenheder. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret skadedyrssikre dør på lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol på områderne varemottagelse, opbevaring, varmholdelse, opvarmning og nedkøling fra april 2016 til dags

