

# Kontrolrapport

Virksomhed **Burger King Ishøj**

Adresse **Vejleåvej 17**

Postnr./By **2635 Ishøj**

CVR-nr. **37540293**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>22-05-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-10-2016	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, opbevaringstemperatur og adskillelse i kølefaciliteter, kølerum og fryserum. Gennemgået mundtlig procedure for varmeholdelse, holdbarhedsdatering af snittet grønt og dressinger samt håndtering af varemodtagelse. Følgende er konstateret: Under kontrolbesøget er blæseren i kølerummet slået fra. I kølerummet opbevares bl.a. frugt og grønt, mælk, tilberedt bacon, chicken wings, dressinger, ost og juice. Virksomheden oplyser at de under varemodtagelse er nødt til at slå blæseren fra, da der ellers opstår problemer med blæseren under varemodtagelsen som typisk tager 2-3 timer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der er tale om en mindre mængde kølekrævende fødevarer, og virksomheden oplyser at de vil indkalde til møde med ledelsen og drøftet problemet. Vejledt generelt om regler for kølekrævende fødevarer, samt oprettelse af kølekæden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, lager, kølerum, fryserum, mellemgang og udendørs arealer til affaldsopbevaring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

