

# Kontrolrapport

Virksomhed **Burger Anarchy Street Food**

Adresse Seebladsgade 21

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 38794493

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>02-02-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur og adskillelse i køl og frost, ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for varmebehandling, nedkøling og varmholdelse, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for adskilt håndtering i vaske, ingen anmærkninger. Kontrolleret faciliteter til håndtering af opvask, ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer og emballager på lager, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for måling af temperatur, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om opbevaring af rent arbejdstøj, i lukkede beholdere.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret produktionsudstyr i køkken, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning af køkken, herunder skadedyrssikring, ingen anmærkninger. Kontrolleret funktionelt termometer, ingen anmærkninger.

