

Kontrolrapport



Virksomhed **Butcher Esbjerg ApS**

Adresse Grådybet 71

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 39422751

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 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	
04-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 13-09-2017	
Dato 14-01-2016	
Dato 24-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsynet er foretaget uden produktion i køkkenet.

Virksomheden har fravalgt at få vejledning som en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, emballering og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden har redegjort for styring af liggetid for skårne rodfrugter samt bøffer med brudt emballage. Procedurer for dannelse af akrylamid ved tilberedning af pommes frites samt bøffer ved for høj temperatur samt for lang tid. Virksomheden har fastlagt tider for stegning ud fra billedeguide.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel rengøring af køkken, lagerlokale og køkkeninventar. Virksomheden har redegjort for procedurer i forbindelse med rengøring af isterningemaskine, friture samt gulve i køle-frysebokse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af køkkenet.

Følgende er konstateret: Karme ved indgang til køkkenet fremstår slidte og med fri adgang til det rå træ. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en

Kontrolrapport

Virksomhed **Butcher Esbjerg ApS**

Adresse Grådybet 71

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 39422751

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden allerede har gang i tiltag for at udbedre problemet.

Vejledt generelt om at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling i perioden fra opstart til d.d.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.