

# Kontrolrapport

Virksomhed **WeDoBurgers Borgergade 25**

Adresse Borgergade 25, kl tv

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 39716445

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               | 1        |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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      |            |  |
| 04-01-2019               |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |            |  |
| Dato                     | 20-03-2018 |  |
| Dato                     | 14-06-2017 |  |
| 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, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter. Kontrolresultat videreført fra tidligere ejer eller tidligere virksomhed. Set underskrevet dokument fra tidl. ejer.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvask mellem betjening af kunder og håndtering af fødevarer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktions område/køkken/lager, kundeområde, toilet forhold.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

# Kontrolrapport

Virksomhed **WeDoBurgers Borgergade 25**

Adresse Borgergade 25, kl tv

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 39716445

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: bagdør til produktions lokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført egenkontrol af varemottagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling af fødevarer for perioden 01.01.2019-d.d. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: information om allergene ingredienser.-OK

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Kemiske forureninger: Vejledt generelt om faren ved acrylamid og at temperatur på friture olie max. må være 175 grader, samt opmærksomhed ved brunfarvning.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Pap/papir engangs emballage



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

04-01-2019

Dato