

Kontrolrapport

Virksomhed **Wham Bam Burger Aps**

Adresse Vestergade 21

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 39269708

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.	1
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	
09-01-2019	

Tidligere kontrol	
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, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, Fødevarekontaktmaterialer, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med papir og sæbe i køkkenet, opbevaring, adskillelse og tildækningen af fødevarer herunder temperaturkontrol af kølekrævende fødevarer, samt mundtlige procedurer for opvarmning herunder temperaturkrav og brug af termometer. Flowet med fødevarer fra køkkenet til lager hvor der transporteres igennem gang som også anvendes som forrum fra toiletterne vil blive vurderet nærmere af fødevarestyrelsen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Køkkenet med inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkkenet med inventar. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Lagerlokaler. Følgende er konstateret:

Kontrolrapport

Virksomhed **Wham Bam Burger Aps**

Adresse Vestergade 21

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 39269708

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens lager fremstår ikke rengøringsvenligt, samt skadedyrssikret tilstrækkeligt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomhedens fødevarer på lageret er opbevaret i køleskab og fryser, samt at virksomheden oplyser at lageret er færdig bygget inden for 14 dage. Vejledt generelt om regler for rengøring og vedligeholdelse samt skadedyrsikring af lagerlokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for opvarmning. Vejledt generelt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og vejledt konkret om, at en branchekodes risikoanalyse eller Fødevestyrelsens selvbetjeningsblanketter

(<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>.) kan anvendes. Konkret vejledt om blanketvalg 1, 2, og 3 mangler i risikoanalysen og ville være passende for virksomhedens aktiviteter, blanket nr. 6 er gennemgået som eksempel.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.