

Kontrolrapport

Virksomhed **BURGER ANARCHY ApS**

Adresse Gravene 2 a

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 31866200

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
30-04-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	22-08-2018	
Dato	26-03-2018	
Dato	01-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, i køkken, ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring af tørvarer i kælder, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for panering af løggringe, herunder adskilt fra håndtering af opvask, ingen anmærkninger.

Det indskræpes at alle, der arbejder på steder, hvor der håndteres fødevarer, skal iagttage en høj grad af personlig renlighed og bære en passende, ren og, om nødvendigt, beskyttende beklædning.. Følgende er konstateret: Rent arbejdstøj opbevares på hylde i forrum til personaletoiletet, som også fungerer som omklædningsrum. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi opbevarer det normalt i kælderen ved vaskemaskinen, nogen gange kommer vi til at ligge det på vores hylde i opklædningsrummet. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. konkret vejledt om løsningsforslag til opbevaring i lukket boks/skab eller andet lokale - eksempel vis på hylde i kælder.

Kontrolleret temperatur i køle- og frostenheder. Det indskræpes, at færdigvarer, som kan fremme reproduktion af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner, ikke må

Kontrolrapport

Virksomhed **BURGER ANARCHY ApS**

Adresse Gravene 2 a

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 31866200

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare. Følgende er konstateret: Dressinger med indhold af æg og tomater i skiver opbevares ved 12°C (målt med luftføler), temperatur i fødevarerne måles til 10°C, i køleenhed 2 (kold jomfru). Af virksomhedens risikoanalyse fremgår at dressinger med indhold af æg skal opbevares ved max 5°C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Køle-enheden skal udskiftes. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum og område i kælder med opbevaring af rene klude, viskestykker og forklæder, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af fødevarer samt varmholdelse. Vejledt konkret om tilpasning af risikoanalyse i forhold til virksomhedens aktiviteter for varmholdelse af fødevarer under 65°C.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for udført egenkontrol for opbevaringstemperatur for køleenhed 2 og varmholdelse, for 2019.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Vejledt generelt om krav om dokumentation for fødevarerkontaktmaterialer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarerstyrelsen

30-04-2019

Dato