

Kontrolrapport

Virksomhed **BURGER ANARCHY ApS**

Adresse Gravene 2 a

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 31866200

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
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.	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
29-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 30-04-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 22-08-2018	
Dato 26-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af rent arbejdstøj, på hylde i kælder, ved vaskemaskine.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Bødeforelæg 15.000 kr. fremsendt. Følgende er konstateret: Dressinger med indhold af æg opbevares ved 18-20 grC (målt med luftføler i top af container) temperatur målt i fødevarerne måles til 9,7 gr.C (målt med instikstermometer) i køleenhed 2 (kold-jomfru). Af virksomhedens risikoanalyse fremgår at dressinger med indhold af æg skal opbevares ved max 5 gr.C. P-skive til styring af opbevaringstid for dressinger stod på kl. 9, kontrolbesøget foregik kl. 15-16. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har indført procedure for kassation af dressingerne efter 3-4 timer, vi stiller en p-skive, men vi har ikke fået den stillet idag.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: Der ses ansamling af stillestående vand under håndvask. Vandet lugter af kloak. Håndvasken er stoppet i en grad så det drypper fra vandlåsen og vandet løber langsomt ud af vasken ved brug. Gulvet under

Kontrolrapport

Virksomhed **BURGER ANARCHY ApS**

Adresse Gravene 2 a

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 31866200

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

håndvasken er i stykker: Laminaten er skåret af således at gulvet under vasken er råt og vandet laver ansamling under det løse laminatgulv. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg har sagt det til chefen.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Følgende er konstateret: Der ses hul under håndvask, ind til hulrum i væggen. I kælder opbevares snavsede klude og viskestykker i åbne kasser. Kludene er fugtige og der sværmer fluer omkring. Der er opbevaring af emballerede fødevarer i umiddelbar nærhed af de snavsede klude. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har engang haft en beholder med låg. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret skriftlig procedure for varmholdelse af bearnaise, herunder kassation efter varmholdelse i 3 timer, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om tilretning af risikoanalyse ved genopvarmning af fødevarer til temperaturer under 75 gr.c.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: kondibøtter. Vejledt konkret om evt. løsningsforslag til sikring af anvendelses-anvisning ved indkøb af fødevarekontakt materialer.
