

Kontrolrapport



Virksomhed **Burger Kitchen**

Legoland Aps, Mad og Drikke

Adresse Højmarksvej 20

Postnr./By 7190 Billund

CVR-nr. 36887613

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
19-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 29-08-2017	
Dato 01-06-2017	
Dato 25-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost, målt temperatur i kølerum til 3°C, overværet fremstilling af cheeseburger og pommefritter. Kontrolleret at der ved håndvask, forefindes sæbe og aftøringspapir til hygiejnisk vask og tørring af hænder uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Sirupsrum, emballagelager, frostrum, kølerum, håndvask, køkken med inventar, opvaske afdeling samt restaurant med inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler/inventar: Sirupsrum, emballagelager, frostrum, kølerum, håndvask, køkken med inventar, opvaske afdeling samt restaurant med inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrol dokumentation for følgende procedure: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost, ved opvarmning af fødevarer samt ved varmholdelse af fødevarer fra 28. maj 2019 til 19. juni 2019 uden anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af postmix, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed