

Kontrolrapport

Virksomhed **Burgerklubben**

Adresse Smallegade 8, st. tv.

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 35848584

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.	
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	
09-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 27-11-2018	
Dato 15-11-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 20-03-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af køl og frostpligtige fødevarer, procedure for produktion og stegning af burger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler, udstyr som køleskabe, komfur.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af vægge, gulve, kanter, bordplader og hylder. Følgende er konstateret: ikke vaskbare træpaller bruges som hylder, og kantlister ved bordplader mangler endelister, så de er snavsede og ikke-vaskbare. Foholdet vurderes til bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: varemottagelse, opbevaring og risikoanalyse. Konkret vejledt om brug af korrekte blanketter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: oksekød og kalvebacon. Ingen anmærkninger.