

Kontrolrapport



Virksomhed **Burgerhjørnet**

Adresse Smidsholmvej 2-4

Postnr./By 4560 Vig

CVR-nr. 27701159

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.	
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 checked="" 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 12-07-2018	
Dato 20-07-2017	
Dato 01-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens personale udfører arbejdsopgaverne efter en i egenkontrollen fastlagt flowprocedure, der sikrer mod krydsforurening (kontaminering) af fødevarer fra råvarer til færdigvarer.

Kontrolleret at der er et tilstrækkeligt antal håndvaske i produktionsområdet, samt at disse fungerer. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Grill-køkken, tilberedelsesområde, lagerfrost, lagerkøl, personaletoilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: lokale bag produktionsområde hvor der tilberedes grillkyllinger og fremstilles kartoffelmos til pomfritter, samt produktionsområde. Kontrolleret udstyr der kommer i kontakt med uemballerede fødevarer (skæreplanke og skærebrætter). Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for kontaminering med ødelagt procesudstyr.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

