

Kontrolrapport

Virksomhed **Chicago Burger**

Adresse Åbakkevej 69

Postnr./By 5210 Odense NV

CVR-nr. 28426283

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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 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	
11-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 05-08-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 28-03-2019	
Dato 14-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir i produktionsområde, opbevaring af bacon og kylling i strimler, samt varemodtagelse af kød via leverandør.

Generelt vejledt om faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af udstyr og lokaler, herunder bordoverflader, stegeplade, væg bag stegeplade, væg under stegeområde og friture, emfang over stegeområde, mikrobølgeovn samt køleskuffer med fødevarer under disk. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler og udstyr, herunder optimering af egne procedurer og implementering af yderligere gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køleinventar med skuffer under disk, koldjomfru med kantiner, samt stegeplade og emfang i produktionsområde. Generelt vejledt om vedligeholdelse af udstyr og lokaler. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til udbedring af løs plastik på friture og håndtag på spatel til bøffer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

40 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

