

# Kontrolrapport

Virksomhed **BURGER ANARCHY ApS**

Adresse Gravene 2 a

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 31866200

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<b>12-11-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-07-2019	
Dato 29-05-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 30-04-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køleenheder samt mundtlig procedurer for varemodtagelse herunder temperaturkontrol ved modtagelse, virksomheden oplyser at de nogen gange er i virksomheden ved varemodtagelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde herunder køleenheder, borde, beholder med rene arbejdsredskaber og fliser på væggene ved fritureområde.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og procedurer for varemodtagelse. Kontrolleret uden anmærkninger: stikprøvevis dokumentation på varemodtagelse for modtagelse af vildsvinebruger. Vejledt generelt om reglerne for definition af risiko, herunder konkret af de mikrobiologiske risici. Vejledt konkret om en løsningsmulighed for temperaturkontrol når leverandører sætter de kølekrævende fødevarer på køl selv.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Vildsvine burger bøffer og kyllingebryst (frost). Ingen anmærkninger.