

Kontrolrapport

Virksomhed **Burgerklubben**

Adresse Smallegade 8, st. tv.

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 35848584

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
02-12-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	09-07-2019	
Dato	27-11-2018	
Dato	15-11-2018	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperaturer, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl.

Det indskærpes, at i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled skal fødevarer beskyttes mod kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontaminede på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive konsumeret i den tilstand.

Følgende er konstateret: Ventil til håndvask løber med afløbs vand, ventilen er placeret ved hylde hvor der opbevares en kasse med rå løg og en kasse med huller i hvor der opbevares poser med brød, vandet løber ned på gulvet, og ligger i en større sø på gulvet hvor medarbejder står og arbejder.

Medarbejder oplyser at det bliver skrabet væk en gang i mellem Virksomheden havde følgende bemærkninger: Medarbejder oplyser at ventilen har været i stykker siden i fredags og mener at ejer er bekendt med forholdet.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken herunder gulv, vægge, hylde, emfang, bordoverflader, opvaskemaskine samt køle inventar.

Kontrolrapport

Virksomhed **Burgerklubben**

Adresse Smallegade 8, st. tv.

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 35848584

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret: Virksomheden har en risikoanalyse som er dækkende for varemodtagelse af vare som kan opbevares ved rum temperaturer, modtagelse af færdig tilberedt koldt og varmt mad kort tid før servering og varmebehandling af fødevarer og sælger dem hurtigt herefter.

Virksomheden varemodtager køle pligtige fødevare og ikke køle pligtige samt frugt og grønt, opbevaring i køle og fryse inventar og opvarmning af fødevare.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om tilpasning af risikoanalyse til virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: set skriftlig dokumentation for varemodtagelse, opbevaring samt opvarmning for perioden 9. juli 2019 til den 14 november 2019 virksomheden har fast sat frekvensen til en gang per uge.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for skriftlig dokumentation.

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