

# Kontrolrapport

Virksomhed **The Burgery**

Adresse Irma Pedersens Gade 2A

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41491787

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 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>23-11-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der tilberedes burgere som sælges ved take away eller salg fra disk. Kylling modtages som halvfabrikata klar til varmebehandling, oksehakkebøffer modtages formede og klar til stegning. Der er procedurer og kontrol med indstikstermometer ved varmebehandling over 75 grader ved stegning af kylling og hakket bøf til burger. Egen indkøb, transport i varevogn i termokasse med køl. Hakket kød anvendes indenfor 24 efter åbning af pakker, ok. I bod er der adgang til separat håndvask, herudover er der adgang til 2 andre vaske som anvendes til fødevarer og opvask set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Arbejdsgange for rengøring, ved opstart rengøres alle overflader og ved luk vaske alle arbejds overflader, gulv, udstyr mv.. Vejledt konkret om brug af desinfektion ved afsluttende rengøring, kemisk fødevaregodkendt middel eller kogende vand kan anvendes.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Aftale med håndværker mhb. på

