

Kontrolrapport

Virksomhed **BURGER ANARCHY ApS**

Adresse Gravene 2 a

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 31866200

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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.	1
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	
01-03-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 04-05-2020	
Dato 12-11-2019	
Dato 03-07-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedure for håndtering af hakket svinekød, herunder indfrysning og optøning. Det indskærpes at råvarer og alle ingredienser, der opbevares på en fødevarer virksomhed, skal opbevares under passende forhold, som forhindrer skadelig nedbrydning. Følgende er konstateret: Hakket svinekød (20 kg), opbevaret i kødkasse i kølerum, er mærket med sidste anvendelsesdato d. 14/2-21. Kødet har været indfrosset og er optøet i kølerum. Der er ikke mærket med indfrysningsdato eller optøningsdato. Følgeseddel er fremvist for modtagelse d. 12/2-21. Det er Fødevarestyrelsens vurdering at indfrysning og optøning af kødet har været uden styring, da virksomheden ikke kan oplyse indfrysningsdato og dermed ikke har mulighed for vurdering af holdbarhed efter optøning. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi plejer at mærke med dato når vi indfryser. Vi smider kødet ud. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur i køleenheder, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for styring af tid og temperatur i kølebrønd med dressinger, ingen anmærkninger. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af inventar i

