

Kontrolrapport

Virksomhed **Rumbles Burger Helsingør**

Adresse **Stjernegade 9C**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **40005668**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
17-06-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 07-10-2020	
Dato 02-10-2019	
Dato 30-08-2019	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser, at alle bøffer af hakket oksekød opvarmes til minimum 75° C i hele produktet.

Virksomheden kan fremvist indstik termometer som bruges til at måle temperaturen i bøffer af hakket kød. virksomheden demonstrerede hvordan de steger en bøf til den endelige forbrugere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for deres aktivitet ift. varmebehandling af bøffer af hakket øksekød.

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling, herunder varmebehandling af hakkebøffer, for indeværende år.