

Kontrolrapport

Virksomhed **Burger King Hillerød**

Adresse Sigrunsvej 2

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 34879699

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

Denne kontrol, dato	
13-12-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 25-08-2021	
Dato 18-05-2021	
Dato 02-09-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Klageren er anonym

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Følgende er konstateret: Håndvask i salgsområde, er vasken fyldt med plastik låg og en beskidt karklud, derfor kan der ikke fortaget hygiejnisk håndvask.

Billede dokumentation er medtaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden kan godt se, at håndvask ikke er ren og tilgængeligt.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt generelt om regler for vask af hænder i håndvask

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens god arbejdsgange med personlig hygiejne fx.

procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt

køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Nå personale spiser deres mad, klør sig i håret samt producere

Kontrolrapport

Virksomhed **Burger King Hillerød**

Adresse Sigrunsvej 2

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 34879699

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

mad til kunderne. Virksomheden har et personalerum, hvor de spiser deres mad, samt gennemgået virksomheden deres gode arbejdsgange med personalet igen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Gulvet i produktionsområde, er så fedtet og glat, der ligger olie omkring friture.

Kølerum er hylder belagt med indtørret fødevarer rester.

Under udstyr i produktionsområde, ligger der en del indtørret fødevarer rester. Under varmekøler er der belægninger af snavs. Under mikroovnen er der snavset. Under hylder i produktionsområde med burger, sidder der en del belægninger af fødevarer. Beholder til opsamling af sodavand rester i serveringsområde, er beholderen meget snavset, samt låger under er klisteret med sodavand.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at de lige har skiftet olie i friture og at de har spildt olie på gulvet. Virksomheden er enig i der ikke er rent. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Køleskab med fødevarer, sidder er sorte belægninger på hylder og sider samt i bunden af køleskab er der meget beskidt med brunlige belægninger. Soft ice maskine sidder er indtørret is og sorte belægninger. Billede dokumentation er medtaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden kan godt se det og oplyser at der skal gøre rent. Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) i mappe. Virksomheden oplyser at de har der træningsprogram til medarbejder på computeren.

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