

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Burger Anarchy Aarhus ApS**

Adresse Kristine Nielsens Gade 9

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43727907

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	
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, instruktion/uddannelse, allergener, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import, samhandel, økologi og registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer, opbevaring og adskillelse ved opbevaring af fødevarer set og fundet i orden. Adskillelses procedurer ved håndtering af fersk kød gennemgået, tidsadskilt fra håndtering af spiseklart og med efterfølgende rengøring, vejledt om krav til anvendelse af desinfektionsmiddel godkendt af fvst, med nr. på etikette eller med kogende vand. Bøffer af hakket kød og fersk kylling gennemsteges over 75 grader, ok. Hakket kød anvendes inden 24 timer efter åbning, ok. Procedurer ved varemottagelse gennemgået, ok. Varmholdelse af saucer over 65 grader, ok. Der er adgang til håndvask, anden vask anvendes tidsadskilt med rengøring imellem til fødevarer og opvask, der overvejes opsætning af en vask mere, ok. Hygiejne: Rengøring: Renholdelse i diskområde, produktionsområde, i køleskabe, kølerum i kælder set og

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Burger Anarchy Aarhus ApS

Adresse Kristine Nielsens Gade 9

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43727907

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fundet i orden. Service vaskes i fælles opvaskeområde og udstyr vaskes i egen opvaskemaskine med skyl over 80 grader, set og fundet i orden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler nyindrettet med nyt inventar og udstyr, set, herunder er der vejledt om krav til overflader samt om krav til overdækning over områder med åbne fødevarer, afdækning af rør/ledninger samt betonvægge ved vaskeområde.

Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse for bl.a. varemodtagelse, varmebehandling, varmhold, nedkøling, personlig hygiejne mv., fundet dækkende for virksomhedens nuværende aktiviteter. Egenkontrolprogram internet baseret og der er fast ugentlig frekvens for dokumentation efter kontrol af udpegede CCP'er, set, ok.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol] på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger. Risikoaktiviteter opdateret.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

21-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk