

Kontrolrapport

Virksomhed **Burger King Haderslev**

Adresse **Bredgade 11**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **34879699**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-01-2018



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adgang til hygiejnisk håndvask og engangsftørring, opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost, gennemgået procedure for tilberedning og varmholdelse af bøffer, håndtering og pakning af chili cheese toppe.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionsområde, køle/fryseenheder og personalet toilet herunder gennemgået frekvens og procedure for rengøring af udstyr og inventar samt gulv i fryser. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået procedure for daglig kontrol og kalibrering af termometre. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set at virksomheden har et egenkontrolsprogram med risikoanalyse, set dokumentation for opbevaringstemperatur, opvarmning og varemodtagelse fra december 2017 og til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket. OK

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne og gennemgået procedure for oplæring af nye medarbejdere. Ok.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ok



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk