

Kontrolrapport



Virksomhed **Burger Factory**

Adresse Mads Patent vej 1

Postnr./By 6430 Nordborg

CVR-nr. 35141375

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	22-09-2017	
Dato	19-05-2017	
Dato	23-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost. Set tilberedning af pommes og burger. Virksomheden har gjort rede for procesflow, herunder adskillelse mellem de forsk. arbejdsstationer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel renholdelse af inventar i tilvirkningslokaler, køle- og fryserum samt emballagelager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt generelt om vedligeholdelsesregler af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og varmeholdelse siden april til dags dato. Virksomheden har gjort rede for procedurer for temperaturkontrol ved opvarmning og varmeholdelse med indstikstermometer.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed