

Kontrolrapport

Virksomhed **Pizza og Burgerhouse Esbjerg**

ApS

Adresse Skrænten 59

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 39234955

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	07-11-2018	
Dato	22-02-2018	
Dato	26-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring af ferskhakket oksekød i kølemontre.

Det indskræpes, at hakket oksekød maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: Ferskhakket oksekød opbevaret i koldjofru i tilvirke område er temperaturen målt til 9.0 °C ved indstik med kalibreret termometer, ved en omgivelses temperatur på 20. 7° C. Købet var misfarvet i overfladen og havde en syrlig lugt. Der var ca. 1 kg hakket oksekød.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at man fremover vil kassere det hakkede oksekød ved lukketid. Virksomheden havde ikke solgt noget af det hakkede oksekød, tilsynet foregik umiddelbart efter at virksomheden havde åbnet. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt op følgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Virksomheden vælger at kassere det sure hakkekød under tilsynet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

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

Følgende er konstateret: Vægge, gulve og paneler bag friture og kogeplade fremstår med fedtede belægninger der løber



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Pizza og Burgerhouse Esbjerg**

ApS

Adresse Skrænten 59

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 39234955

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

friture olie ned af væggen bag friture. Der ligger pommes frites og snavs på gulvet under inventar i område hvor der produceres åbne fødevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør det rent med det samme, virksomheden på begynder rengøring af forholdet under tilsynet.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt op følgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens dokumentation af varemodtagelse, opvarmning og nedkøling samt registrering af diverse køletemperatur perioden januar - juli 2019.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-07-2019

Dato