

Kontrolrapport

Virksomhed Ømands Burger

Adresse Nørregade 12A, st tv

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 41402776

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	
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

15-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler. Adskillelse og tildækning af fødevarer.

Gennemgået procedurer i forbindelse med hakning af oksekød samt styring af tid for hakketidspunkt. Virksomheden skilter med at deres bøffer ikke er gennemstegt via menukort. Ingen anmærkninger. Gennemgået virksomhedens gode arbejdsgange i forbindelse med håndtering af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af udstyr, inventar og lokaler i produktionsafdeling / serveringslokale, køkken og gæste-/personaletogiletter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af døre til virksomheden.

Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr, inventar og lokaler i produktionslokale/serveringslokale, køkken og personale- / gæstetoiletter. Ved kontrol er det blevet vurderet at der ikke behøver være forrum til herretoilet, idet der er langt gangareal fra toilet til serveringslokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Ømands Burger

Adresse Nørregade 12A, st tv

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 41402776

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning / nedkøling af fødevarer siden opstart.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-10-2020

Dato