

Kontrolrapport



Virksomhed **Burger King Nørre Alslev**

Adresse **Baltivej 12**

Postnr./By **4840 Nørre Alslev**

CVR-nr. **37382906**

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, 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

09-04-2021



Tidligere kontrol

Dato	04-03-2020	
Dato	14-08-2019	
Dato	16-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvevis kontrolleret opbevaringsforhold for fødevarer i tilvirkningslokale og på køl/frost, opbevaringstemperaturer i køle-/fryseenheder, hensigtsmæssig adskillelse mellem rå- og spiseklare fødevarer ved produktion og opbevaring og faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og toiletter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret tilvirkningsområde med maskiner, ekspeditionsområde med sodavandsmaskiner, kølerum, fryserum, toiletter og gæsteområde. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret tilvirkningsområde, ekspeditionsområde, kølerum, fryserum og toiletter. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer og varmebehandling i perioden januar 2021 til dags dato.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed