

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Carl's Jr.**

Kædehovedkontor

Adresse **Søndergade 27**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **35954716** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☒ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret
tilbagetrækningsprocedurer. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden
anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for
varemodtagelse af kølevarer, frostvarer, frugt og grønt, ikke
kølekrævende varer i tætsluttende emballage, ikke
kølekrævende varer i ikke tætsluttende emballage.

Endvidere kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for
dannelse af kemiske stoffer (akrylamid og PAH) ved
tilberedelse. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret stikprøvevis
offentlig gørelse af kontrolrapporten på virksomhedens
hjemmeside. OK. Kontrolleret for Carl's jr. Viborg, Holbæk,
Kolding og Nyborg. OK.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens
procedurer for sporbarhed. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden
anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr og stikprøvevist P-
nummer for virksomhedens afdelinger i Viborg, Holbæk,
Kolding, Nyborg samt fødevareaktiviteter.

Kontrolleret virksomhedens kædeaftale. OK.

Kemiske forureninger: Kontrolleret at virksomheden har gode
arbejdsgange (GAG) og kontrolforanstaltninger, der skal sikre
dannelse af akrylamid og PAH bliver reduceret mest muligt. OK.

04-10-2022

Dato

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk