

Kontrolrapport

Virksomhed **Star pizza & Burger**

Adresse Slotsgade 10

Postnr./By 8550 Ryomgård

CVR-nr. 34424373

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

10-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	05-02-2021	
Dato		
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for varmebehandling af hakkebøffer kontrolleret. Det oplyses, at man er bekendt med risikoen ved medium stegte hakkebøffer og at hakkebøffer til burgere gennemsteges. Bøffer formes tynde så de ikke skal steges længe før de er gennemstegte, samme procedurer anvendes ved hver stegning, bøffer tjekkes visuelt inden servering.

Følgende er konstateret: Det fremgår på små menukort og på hjemmeside at bøffer er mediumstegte, på menukskilte i salgslokale er medium overstreget, set. Inden menukort udleveres udskreges medium stegt og hjemmeside er ved at blive rettet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om den risiko der kan være hvis hakket kød ikke gennemsteges. og om oplysning til kunder om risici. Der er indstikstermometer til måling af kernetemperatur i hakkebøffer o.a., ok.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram beskriver at hakket kød gennemsteges over 75 grader, set, ok. Der er dokumentation for stegt hakket oksekød over 75 grader, set, ok. Vejledt om at der foretages



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Star pizza & Burger**

Adresse Slotsgade 10

Postnr./By 8550 Ryomgård

CVR-nr. 34424373

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

regelmæssig kontrolmåling ved stegning af hakkebøffer.

Vejledt om regler for anvendelse af hakket kød indenfor 24 timer (efter hakning/åbning af LH kød)