

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The burger concept ApS -**

Holsterbro

Adresse **Nørregade 58, st**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **39348535**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

16-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	09-06-2023	
Dato	10-03-2022	
Dato	09-07-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj, herunder krav til opsætning af langt hår.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

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

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Produktionskøkken: Indvendig i køleskuffer og skabe med uemballerede fødevarer er det fedtet og snavset og der ligger tabte produktrester. Overflader imellem og bag udstyr og inventar er meget snavset og fedtet og har fastgroede belægninger. Gulve under og imellem køleborde, isternmaskine, opvaskemaskine, friture, stegeplader og brødrister er meget snavset og fedtet. Der ligger flere tabte produktrester som bærer præg af at have ligget der i længere

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The burger concept ApS -**

Holsterbro

Adresse **Nørregade 58, st**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **39348535**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tid. Omkring ben på udstyr og inventar er der kraftige sorte fastgroede belægninger. Gitter foran på isternmaskine er støvet, fedtet og snavset. Omkring håndvask, herunder overflader på beholdere med sæbe til håndvask er der snavset.

Produktionsområdet bærer generelt præg af utilstrækkelig rengøring.

Greb på to køleskabe i lagerlokale i kælder er fedtet og snavset.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er klar over, at der trænger til rengøring. Vi har haft meget travlt, særligt her i sommerperioden.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Fotodokumentation optaget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af kantlister på laminatinventar i produktionsområde samt malede gulve i lagerlokaler i kælder.

Følgende er konstateret: Kantliste ved kaffemaskine og over bord ved disk er beskadiget eller mangler helt.

Maling/belægning på gulve i lagerlokaler i kælder er skallet af og beskadiget.

Virksomheden redegjorde for, at der er mundtlige planer for udførelse af vedligehold heraf. Datoen kendes dog ikke.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om, at overflader på inventar og gulve, skal være hele, jævne og afvaskelige.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for rengøring af udstyr og inventar.

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

Fødevarestyrelsen

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

16-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk