

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The Burger Concept BALLERUP**

Adresse **Ballerup-Centret 2, 1**

Postnr./By **2750 Ballerup**

CVR-nr. **39348535**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

27-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	16-02-2023	
Dato	10-10-2022	
Dato	28-06-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Tillægsside udleveret. Tilsyn har givet anledning til en drøftelse af håndtering af salat og kontrol ved modtagelse og inden servering. vejledt om reklamation over for leverandøren hvis forholdet gentager sig.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Drøftet forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyg), egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Vejledt om rengøring af ventilation ved i opvaskeområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: døre og køkken. Der er under tilsynet bananfluier ved sodavand automat. Vejledt om effektiv bekæmpelse og at dette kan ske med fjernelse af søde fødevarer/pant emballage, øget

Fødevarestyrelsen

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

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 BALLERUP

Adresse Ballerup-Centret 2, 1

Postnr./By 2750 Ballerup

CVR-nr. 39348535

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rengøring/ skoldning af afløb, indfangning evt. med støvsuger og lokkedåser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling. Set dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens fra sidste tilsyn til d.d. Set egenkontrolprogram og egnet termometer til måling af CCPér.

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

Fødevarestyrelsen

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

27-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk