

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Burger King Lyngby**

Adresse Klampenborgvej 215J

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 34879699

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

05-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 07-01-2022	
Dato 03-11-2021	
Dato 10-02-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Forrum til toilet, faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftørring af hænder. Målt stikprøvevis opbevaringstemperaturer i fryse- i køleindretninger, tildækning samt opbevaringsforhold af fødevarer. Gennemgået mundtlig procedurer for brug af desinfektion, samt brug og skift af handsker. Yderligere gennemgået procedurer ved adskillelse mellem forskellige arbejdsstationer herunder, adskillelse mellem vaske. Gennemgået dato og tidsregistrering af fødevarer på lager og ved produktionsområdet. Virksomheden har redegjort både mundtligt og skriftligt for deres procedure og risikovurdering på en ny chipotle mayonnaise produceret til virksomheden. På beholder står der angivet en opbevaringstemperatur på 1-4 °C, men ud fra deres fremviste risikovurdering af mayonnaisen, kan denne opbevares 4 timer udenfor køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Burger King Lyngby**

Adresse Klampenborgvej 215J

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 34879699

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Produktionskøkken og kølerum herunder, overflader, redskaber, udstyr, rengøringsvogne, gulvrister, gulve, hylder, reoler, opbevaringsbøtter til fødevarer, samt indvendig i opvaskemaskine- og køleindretninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Gulvafløb og yderdører i produktionslokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer og opvarmning fra november 2023 til kontrolbesøget dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

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: CVR- og P-numre jvf. virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

05-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk