

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The Burger Concept Nørreport**

Adresse **Frederiksborggade 7**

Postnr./By **1360 København K**

CVR-nr. **39348535**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

15-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 26-10-2023



Dato 11-07-2023



Dato 09-06-2023



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsynet sker på baggrund af forbrugerhenvendelse.

kontrolbesøget gav ikke anledning til anmærkninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået fremvist retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køle -og fryseinventar, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions -og opvaskeområde samt fødevarelager.

Virksomheden oplyser, at opvaskemaskine pt er ude af funktion, og at håndværker er bestilt til opgaven. I perioden vaskes op manuelt med sæbe og varmt vand. Virksomheden får alle deres grøntsager hjem forskyllet og burgerbøffer er formet og kommer på frost. Ingen anmærkninger.

Væg bag grill og friture samt køleskab ved grill og friture, fremstod med fedtet belægning. I fryser på lager fandtes der spor af produktionsrester i bunden. Der er vejledt konkret om rengøringsfrekvens af herunder overflader og driftsinventar. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opbevaring, varemodtagelse, opvarmning fra primo oktober frem til d.d. er

Fødevarestyrelsen

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

1 time

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 Nørreport**

Adresse Frederiksborggade 7

Postnr./By 1360 København K

CVR-nr. 39348535

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

stikprøvevist kontrolleret.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.

Fødevarestyrelsen

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

15-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk