

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Burger King Ørestad**

Adresse Hannemanns Allé 30A

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 34879699

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

08-04-2024



Tidligere kontrol

Dato 17-08-2023	
Dato 04-11-2022	
Dato 05-07-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Virksomheden har 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: Opbevaringstemperatur på køl, adskillelse af fødevarer set fungerende måleudstyr samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Mundtlig gennemgået procedure varme tilberedning af bøffer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Emhætter, produktionsflader, opvaskemaskine, under inventar, friture og grill.

Følgende er konstateret: Enkelte hylderiste og reolsystem i køleboks fremstår med sorte belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring Vejledt konkret om mulighed for justering af rengøringsfrekvens.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hele glatte vaskbare flader i

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 Ørestad**

Adresse Hannemanns Allé 30A

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 34879699

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionskøkken. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse. Konkret om mulighed for vedligeholdelsesplan.

Følgende er kontrolleret, uden anmærkninger: Mundtlig gennemgået virksomhedens procedure for affaldshåndtering samt frekvens for tømning af container. Virksomheden har 2 aflåse affaldsrum sikret mod skadedyr. Virksomheden oplyser de er opmærksom på affaldshåndtering i forbindelse med spidsbelastningsperioder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning for marts måned til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol. Vejledt generelt om regler for ophængning.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. oplyses på tilsynet af medarbejder og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

08-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk