

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	
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

12-04-2024



Tidligere kontrol

Dato 27-11-2023	
Dato 27-09-2023	
Dato 16-02-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indretning af virksomheden, herunder faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. Virksomhedens opbevaring og adskillelse af fødevarer i produktionsområde og på lager, herunder temperaturmålinger på køl. Virksomhedens procedurer for varemodtagelse samt for styring af 3-timers-rettesnoren.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde, serveringsområde, samt lager, herunder produktbærende flader, udstyr der kommer i berøring med emballerede og uemballerede fødevarer, køle- og frysefaciliteter, opvaskemaskine, samt gulve, vægge og loft. Følgende er konstateret: Over virksomhedens friture fremstår brandsikringsudstyr med indtørrede belægninger af fedt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for rengøring af udstyr. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Fryser i produktionsområde, fries-dispenser, grillflader, samt

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

duke-beholdere.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Baglokale under renovation, hvor der opbevares brød i kasser og hvor der er placeret kummefrysere, herunder kontrolleret ledning- og rørføring og indgangspartier.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost samt varmebehandling fra januar 2024 til d.d.

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

Fødevarestyrelsen

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

12-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk