

Kontrolrapport

Virksomhed **Vesterbros Originale**

Burgerrestaurant

Adresse Istedgade 34

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 39602458

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	2
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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
18-10-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	08-07-2019	
Dato	05-07-2019	
Dato	03-07-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur og opbevaring af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: på gulv i kælder ses der flere steder døde kakerlakker, bl.a. også på lager, hvor der opbevares fritureolie på gulvet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det gør vi rent. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: i køleskab i køkken ses ansamlinger af snavs i toppen af køleskabe, enkelte steder med dråber af væske. Gummilisterne i flere køleenheder fremstår med sorte ansamlinger af snavs og formodet skimmel. På fryser i kælder fremstår låg med fedtede belægninger af snavs.

Isterningsmaskine fremstår med våde ansamlinger af snavs ovenpå.

Kontrolrapport

Virksomhed **Vesterbros Originale**

Burgerrestaurant

Adresse Istedgade 34

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 39602458

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det gør vi rent. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af køkken og kælderlokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: virksomhedens risikoanalyse. Følgende er konstateret: mappe med risikoanalyse er meget rodet, sider ligger ikke i rækkefølge, flere ligger på hovedet og det er ikke muligt at gennemskue om analysen er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om overskuelighed af mappen.

Kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for gennemført kontrol for varemodtagelse, kølekontrol, opvarmning og nedkøling siden maj 2019.

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

Mærkning og information: Kontrolleret anprisninger af fødevarer.

Det indskræpes, at fødevarer ikke må sælges under omstændigheder, der er egnet til at vildlede forbrugerne med hensyn til varens oprindelse.

Følgende er konstateret: i virksomhedens menukort angives der at "Alle vores burgere er af kød fra fritgående køer på Himmerland." I køleskab i køkken står der hakket oksekød, fra køer der er opvokset og slagtet i England. Der er ikke angivet at dette er fra fritgående køer. Medarbejder oplyser at det er denne type kød, der er formet ca. 30 hakkebøffer af i går. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi må have fået det forkerte oksekød hjem.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Anmærkninger hos sådanne virksomheder med dårlig regelefterlevelse medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.