

Kontrolrapport

Virksomhed **Ilæ burger**

Adresse Dyrehavsbakken 90

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 35657770

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	27-11-2020	
Dato	12-08-2019	
Dato	02-07-2019	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser, at alle bøffer af hakket oksekød opvarmes til minimum 75° C i hele produktet. Virksomheden kan fremvist indstik termometer som bruges til at måle temperaturen i bøffer af hakket kød. Virksomheden oplyser at kun hvis kunden selv anmoder om en medium stegt (rød hakkebøf) tilbereder virksomheden bøffen efter kundens eget valg og kun på opfordring fra kunden, ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om, at virksomheden skal sikre at hver enkelt hakkebøf op når en temperatur på minimum 75° C, som virksomheden risikoanalyse foreskriver skal opnås i de varmebehandlede fødevare.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling, herunder varmebehandling af hakkebøffer, for opstart af sæson 2021 og frem til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for deres aktivitet ift. varmebehandling af bøffer af hakket oksekød.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk