

Kontrolrapport

Virksomhed **Burger Shack Carlsbergbyen ApS**

Adresse Humletorvet 2

Postnr./By 1799 København V

CVR-nr. 42065498

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

06-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	11-02-2021	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøg på baggrund af forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varmt vand, sæbe og engangspapir til hygiejnisk håndvask og tørring.

Temperatur målt i køleksab med hakkebøffer med opbevaringskrav på max. +3gr.C OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde og baglokale med udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for genopvarmning, opvarmning og nedkøling.

Følgende er konstateret: Virksomheden foretager genopvarmning af sous-vide behandlet brisket og hakkebøffer. I følge intern instruktionsvideo skal kødet genopvarmes til +65 gr. C. Virksomheden oplyser, at kødet genopvarmes til +75 gr. C. Der er ikke procedurer for genopvarmning i det skriftlige egenkontrolprogram.

Virksomheden nedkøler rester af genopvarmet og varmholdt kød, men har ikke mulighed for at foretage måling af sluttemperatur, da det foregår efter personalet har fri. Medarbejder oplyser, at han vil iværksætte ændrede nedkølingsprocedurer med det samme.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Burger Shack Carlsbergbyen ApS**

Adresse Humletorvet 2

Postnr./By 1799 København V

CVR-nr. 42065498

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om egenkontrolprocedurer skal være dækkende for virksomhedens aktiviteter. Vejledt konkret om sikring af sikker genopvarmning og nedkøling.

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

Uddannelse i hygiejne: Vejledt generelt om instruksions af personale ved ændrede arbejdsgange eller introduktion af nye produkter, der kræver særlig tilberedning for at sikre fødevarer sikkerheden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-07-2021

Dato