

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Burger King Lystrup**

Adresse Lægårdsvej 6

Postnr./By 8520 Lystrup

CVR-nr. 34879699

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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

15-08-2022



Tidligere kontrol

Dato 28-05-2019



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling og varmholdelse af fødevarer, målt varmholdelsestemperatur til over 65 grader i alt varmholdt kød, målt temperatur af letfordærlige fødevarer i kølerum. produktshygiejne under tilvirkning af burgere samt tilgængelig håndvaskefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktbærende flader i produktionen. Ingen bemærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan, risikoanalyse, delrisikoanalyse vedr.

friturestegning samt stikprøvevist set dokumentation af varemodtagelsestemperaturer fra maj måned 2022, opbevaringstemperaturer fra juni måned 2022 og opvarmningstemperaturer fra juli måned 2022.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Ved forespørgsel på indhold i burgere fra menuen, oplyster virksomheden hvilke allergener der er i burgere.

Kemiske forureninger: Kontrolleret procedurer vedr. friturestegning. Virksomheden fritere ved maks 175 grader. Ok

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk