

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Burgerklubben**

Adresse Smallegade 8, st. tv.

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 35848584

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

12-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 17-06-2021	
Dato 12-08-2020	
Dato 22-01-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Ved tilsynet står den ene dør, til forrum til toilet ved

betjeningsområde, åben. I Betjeningsområdet opbevares og håndteres sodavand, kaffe og en isterningmaskine. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for toiletrums indretning, herunder at der ikke må være direkte adgang fra toiletter til fødevarelokaler.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer ved kølepligtige fødevarer samt adskillelse og tildækning af uemballerede fødevarer.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start er håndvask i produktionsområdet blokeret af service. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt

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 **Burgerklubben**

Adresse Smallegade 8, st. tv.

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 35848584

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

desinficeres.

Følgende er konstateret: Udsugning over frituresteger i produktionsområdet, fremstår med mørkegule belægninger fedstof af ældre dato. Gulv, væg og rørføring under frituresteger i produktionsområdet fremstår med belægninger af fedtstof. Fuger mellem klinker i væg omkring frituresteger, fremstår med ansamlinger af fedtstof og snavs. Isterningmaskine i betjeningsområdet fremstår indvendig med gule belægninger af kalk. Der ses også under tilsynet en del små fluer i køkkenet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør rent.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligehold.

Følgende er konstateret: Flere klinker under vindueskarm i produktionsområdet, er gået i stykker og er forsøgt repareret med gaffatape. Tætningsliste på køleskab under produktionsbord er revnet og forsøgt repareret med gaffatape. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligehold af fødevarelokaler, herunder at de skal holdes i god stand.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Fødevarelager i kælder over gården, herunder at dør til lageret er tætsluttende.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden dokumenterer egenkontrol af nedkøling som en kritisk aktivitet, men har ikke udarbejdet en risikoanalyse for denne aktivitet. Virksomheden opvarmer og nedkøler kød.

Virksomheden har heller ikke udarbejdet en risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af emballerede fødevarer der kan opbevares ved stuetemperatur. Virksomheden modtager og opbevarer bl. a. sodavand og tørvarer, som kaffe og krydderurter. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Fødevarestyrelsen

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

12-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Burgerklubben**

Adresse Smallegade 8, st. tv.

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 35848584

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

kontrolrapport.

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

Fødevarestyrelsen

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

12-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk