

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The Burger**

Adresse Ny Banegårdsgade 46

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41188936

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

02-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 01-12-2022	
Dato 07-09-2021	
Dato 14-06-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning af
burgerbøffer herunder korrekt brug af termometer.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for hygiejnisk
produktions flow/adskillelse af aktiviteter. Procedurer og
adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske
håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold.

Kontrolleret: Opbevarings temperatur. Det indskræpes, at rå
hotwings maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er
konstateret: Rå hotwings ca 5kg, målt kernetemperatur på 9°C.
Virksomheden havde følgende bemærkninger: det bliver smidt
ud med det samme. vi får købt et nyt køleskab. Indskærpelse
medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan
påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden
anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:
Køkken, gulve, bordoverflaer, stegesektion, emhætte, køle- og
fryseenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af
køleenheder. Følgende er konstateret: enkle gummilister i
køleenhed fremstår slidt og lukker ikke helt tæt. virksomheden
har mundligt redegjort for køb af nye. Forholdet vurderes

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 **The Burger**

Adresse Ny Banegårdsgade 46

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41188936

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse opbevaring. Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) opbevaring. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Under kontrolbesøget er der taget fotodokumentation.

Fødevarestyrelsen

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

02-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk