

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	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	☐ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 02-02-2023	
Dato 12-10-2022	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 17-06-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Drøftet håndhygiejne ved håndtering af hakket kød og brug af handsker. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for varmebehandling af stegte hakkebøffer på bøfsteger, som tilberedes efter erfaring med passende temperatur og stegetid til gennemstegt produkt. Virksomheden oplyser, at alle hakkebøffer gennemsteges og at kundeønsker om rosa stegt/medium stegt hakkebøffer kun sker hvis kunden ønsker det. Vejledt om at hvis virksomheden spørger kunden om bøffen skal være gennemstegt skal kunden oplyses om at "Hakket kød skal ifølge Fødevarestyrelsen være gennemstegt af hensyn til fødevarerens sikkerhed."

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Vejledt om rengøring på svært tilgængelige områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og barsområde. Vejledt om vedligeholdelsesplan for udbedring af plade bagerst i køkkenet, fuge i produktionskøkken og gulv i barområde

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 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemottagelse, køleopbevaring og opvarmning. Set dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens fra sidste tilsyn til d.d. Set egenkontrolprogram og egnet termometer til måling af CCPér. Vejledt om regler for tilgængelighed af risikoanalyse og egenkontrolprogram. Vejledt om procedure for kontrol af opvarmning og vejledt om at overholde egen fastsatte frekvens for varemottagelse.

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

Mærkning og information: Virksomheder skilter med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de kan mundtligt redegøre for allergene ingredienser i fødevarerne.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nummer via virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

13-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk