

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Burgerhjørnet**

Adresse Smidsholmvej 2-4

Postnr./By 4560 Vig

CVR-nr. 27701159

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
<b>03-08-2023</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	20-05-2023	
Dato	08-05-2023	
	Virksomhedens egenkontrol	
Dato	06-04-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk vask af hænder i produktionslokale, brug af rent og egnet arbejdstøj i produktionen, opbevaring på køl af råvarer og adskillelse af rå- og færdigvarer under produktion og på lagerkøl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Lagerkøl, lagerfrost (2 stk.), baglokale med let tilvirkning og et lokale med opbevaring af emballager. Produktionsområder med stegezoner, friturebrønde, udstik-is fryser, køle- og frostunderborde med opbevaring og stålborde med tilvirkning af grill-produkter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse af kølevarer og frostvarer, opbevaring, varmebehandling og varmholdelse. Dokumentationen jf. egenkontrolprocedurebeskrivelsen i egenkontrolprogrammet ugentligt til dato for førnævnte område.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)