

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Burgerklubben aps**

Adresse Algade 26

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 41375531

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.	
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

01-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 08-02-2023



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsynet er udført på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse. Fødevarestyrelsen er ikke bekendt med forbrugerens identitet. Tilsynet har givet anledning til en drøftelse om skadedyrsikring af virksomheden og et pr. andre vejledninger. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur. Vejledt om at sikre en temperatur på max 5°C i mælkekøler. kontrolleret adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Vejledt om at kunne vaske hænder ved håndvask uden spulearm. Kontrolleret procedure for for styring af fødevare med begrænset køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Enkelte overflader i produktionskøkken fremstår med ubehandlet træ og er endnu ikke blevet tildækket med vaskbare overflader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 aps**

Adresse Algade 26

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 41375531

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af bagdøren. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Vinduet i baglokalet står åben så skadedyr kan komme ind. Det bevirker endvidere at der er nogle fluer i baglokalet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om et fluenet, hvis det ønskes at holde vinduet åben i baglokalet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemodtagelse, 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.

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.

Fødevarestyrelsen

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

01-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk