

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The burger concept ApS -**

Holsterbro

Adresse **Nørregade 58, st**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **39348535**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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

06-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 30-08-2023



Dato 16-08-2023



Hygiejne: Rengøring

Dato 09-06-2023



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom med symptomer på norovirus (roskildesyg), hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold og arbejdsgange for "nulstilling" af køkken. Virksomheden redegjorde for brug af handsker og hygiejnisk håndvask. Ok.

Vejledt konkret om procedurer, herunder forholdsregler for hvornår man vender tilbage til arbejde efter sygdom med opkast/diarré, har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyg) samt for arbejdsgange for "nulstilling" af køkken.

Vejledt om muligheden for brug af egenkontrollen til instruktion af nye medarbejdere for kendskab til procedurer og forholdsregler ved sygdom blandt personale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold af malede gulve i kælder er kontrolleret. Virksomheden redegjorde mundtlig for udbedring af malede gulve i den kommende weekend. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på personlig hygiejne samt udpegning af dette trin som en god arbejdsgang. Ingen anmærkninger.

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 **The burger concept ApS -**

Holsterbro

Adresse **Nørregade 58, st**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **39348535**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling og varmholdelse for perioden fra den 1. august 2023 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

06-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk