

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The Burger Concept Viby**

Adresse Viby Ringvej 10

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 43329804

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 25-05-2023



Dato 12-10-2022



Dato 07-09-2022



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for produktion af cheese fries, herunder virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommesfrites. Virksomheden holder deres fritureolie på maksimalt 175 grader, ok.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter, der forudsætter brug af indstikstermometer. Det indskræpes, at virksomheden skal følge deres fastlagte effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter. Følgende er konstateret: Ved kontrol af virksomhedens procedurer for opvarmning konstateres at virksomheden bruger overflade termometer til måling af opvarmning. Da virksomheden spørges ind til hvordan de tager temperatur på bøffer, fremvises et overfladetermometer. Virksomheden fortæller herefter at der ikke findes et indstikstermometer i virksomheden. Virksomheden har i deres egenkontrolprogram beskrevet kontrol af opvarmning sker med et indstikstermometer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det gør vi noget ved. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over

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 Concept Viby

Adresse Viby Ringvej 10

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 43329804

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Emfang, kølefaciliteter, borde under produktion samt gulve og sodavandsdispensere. Der er vejledt generelt om rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af lister i køleborde. Følgende er konstateret: flere lister er gået, således der er hul på listen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning af fødevarer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opvarmning af fødevarer. Her står at virksomheden kontrollerer opvarmning af fødevarer med et indstikstermometer. Kontrolleret egenkontrolprogrammet for procedurer for procesforureningen akrylamid, ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning fra oktober til d.d. Virksomheden har altid målt en temperatur på 79 grader.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Kontrolleret følgende produkter: Cheese fries for information om allergene ingredienser og indhold generelt.

Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at cheese fries består af pommes frites med cheese sauce.

Virksomheden har oplyst at der kan være indhold af mælk i produktet, ok. Virksomheden oplyser at de i denne uge er i gang med oplæring af ny medarbejder, der ved en fejl kom til at komme forårsløg på cheese fries.

Kunden blev tilbudt nye uden forårsløg. Der er normalt ikke forårsløg på cheese fries.

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

22-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk