

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Burger Factory**

Adresse Mads Patent vej 1

Postnr./By 6430 Nordborg

CVR-nr. 35141375

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

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

Denne kontrol, dato	
<b>03-07-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 17-10-2022	
Dato 23-06-2020	
Dato 25-06-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost. Stikprøvevist kontrolleret opbevaringstemperatur på køl. Set tilvirkning af burger og pomfritter herunder procedure for kontrol af temperatur i bøffer med funktionsdygtig indstikstermometer og udskiftning af olie i frituresteger. Virksomhed har redegjort for styring af tid for fødevarer udenfor køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionsområde (loft, gulv, vægge og overflader, mikroovne, emfang, diverse tilvirkningsinventar), køle- og fryserum (gulv, vægge og loft samt reoler) og opvaskeområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Kontrolleret vedligehold af produktionsområde herunder inventar.

- Skadedyrssikring af bagdør til vareindlevering.

- Virksomhed kalibrerer indstikstermometer 2 gange årligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedure for opbevaring, opvarmning og varmholdelse. Set virksomhedens dokumentation af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Burger Factory**

Adresse Mads Patent vej 1

Postnr./By 6430 Nordborg

CVR-nr. 35141375

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, opvarmning og varmholdelse for perioden juni til dags dato.

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](http://www.fvst.dk/kontakt)

03-07-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift