

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Backstage Burgers ApS**

Adresse **Prins Knuds Dæmning 2**

Postnr./By **2791 Dragør**

CVR-nr. **42186589**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

01-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi samt registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Vægge fremstår med mørke og fugtige plamager. Under inventar og langs vægge ved

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Backstage Burgers ApS**

Adresse Prins Knuds Dæmning 2

Postnr./By 2791 Dragør

CVR-nr. 42186589

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

gulv er der synlig snavset med sorte plamager og gamle madrester. Plastboks til opbevaring af opvasketing fremstår med sorte pletter. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi bragt i orden. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse og skadedyrssikring af produktionsområder med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Grundet fugt i vægge er der en del løst pus. Dør fra produktion er ikke skadedyrssikret når den står åben. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring og vedligeholdelse.

Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Følgende er konstateret: Virksomheden har et eksternt skur hvor der opbevares 2 køleskabe, drikkevarer samt 4 kasser med FKM. Skuret har ikke fast gulv og gaber ved jord 5-15-cm. Ved loft og sider er der åbninger så skadegørere har adgang. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg siger det videre. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set skema/dokumentation for opbevaringstemperatur, varemodtagelse og opvarmning fra start dato og til d.d.

Stikprøvevis kontrolleret egenkontrolprogram og risikoanalyse uden anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret visning af kontrolresultater på egen hjemmeside. Følgende er konstateret: Virksomheden har salg af fødevarer på hjemmeside men der mangler link til "Find Smiley".

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændighederne som et bagatelagtigt forhold. Vejledt konkret om visning af kontrolrapporter/kontrolresuméer ved salg af fødevarerle på digital platforme.

Fødevarestyrelsen

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

01-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk