

Kontrolrapport



Virksomhed **BURGER HYTTEN ApS**

Adresse Havnevej 2

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 36065575

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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	
16-04-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 04-09-2020	
Dato 20-06-2019	
Dato 08-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning af

hakkebøffer herunder korrekt brug af termometer.

Virksomheden oplyser at han mediumsteger deres hakkebøffer på menukort

konkret vejledt om at skrive på menukortet at, hakket kød skal ifølge Fødevarestyrelsen være gennemstegt af hensyn til fødevarerens sikkerhed

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: procedure for opvarmning af hakkebøffer der steges medium

Følgende er konstateret: Virksomheden har udarbejdet en risikoanalyse ud fra at alt kød steges til min 75° C, dog steger de deres hakkebøffer medium

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at de evt kan skrive: Vi steger vores hakkebøffer til temperatur 65 ° (medium). Da vores kød ikke får en grundig varmebehandling, informerer vi kunderne om den øgede risiko ved fødevarer. Vi overvåger ved måling at hakkebøfferne opnår den planlagte temperatur på 65 ° ”.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed