

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The Burger Concept KOLDING**

Adresse Skovvangen 42

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 39348535

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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

11-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 11-07-2022	
Dato 14-01-2022	
Dato 27-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer under tilsyn, opbevaring af frostvarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Generelt fremstår gulv i tilvirkningsområde snavset med produktrester, specielt i

opvaskeafdeling samt under udstyr, borde og rundt om bordben. Væg ved opvask fremstår med fedtet overflade, der ses belægnings af snavs indvendig i opvaskemaskine, glaslåger og skinne på lille køleskab fremstår snavsede med krummer og produktrester. Fotodokumentation er foretaget og fremvist til medarbejder.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil gøre rent.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: Bordplade på udleveringsdisk ved

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 KOLDING**

Adresse Skovvangen 42

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 39348535

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvaskeområdet fremstår med rå træ, idet laminat på bordpladen er slidt. Ved håndvask er laminat på bordplade slidt enkelte steder og fremstår med rå træ. Fotodokumentation er foretaget og fremvist medarbejder.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring og modtagelse af letfordærlige fødevarer, kolde og varme tilberedninger, kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer/ gode arbejdsgange for tilberedning, herunder sikring mod krydskontamination, adskillelse af fødevarer samt opbevaring.

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

Fødevarestyrelsen

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

11-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift