

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The burger concept Aalborg**

Adresse Østerågade 3, st

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 39348535

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

25-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 10-10-2023



Dato 06-10-2023



Dato 29-08-2023

Hygiejne: Rengøring



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, samt at håndvask er tilgængelig. Kontrolleret adskille og håndtering af burgere i tilberedningsområdet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl og frost, herunder temperaturkontrol af køl og frost. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tilberedningsområdet, emfang, gulv omkring håndvask og lager, softice maskinen, milkshakemaskinen, Frituren og køleskabe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling af bøffer, samt varmholdelse i DUKE, opbevaringstemperaturer, varemodtagelse. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens 2 gange ugentlig dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling af bøffer,

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed The burger concept Aalborg

Adresse Østerågade 3, st

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 39348535

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samt varmholdelse i DUKE, opbevaringstemperaturer, varemottagelse i perioden fra sidste tilsyn til dags dato.

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

25-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk