

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Stefanos Østerbro**

Adresse **Ourøgade 38, Stue**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **43508679**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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

24-10-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer i produktionskøkken og i kælderlokale. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Kontrolleret forrum til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken med udstyr og inventar, herunder opvaskemaskine indvendig samt fortilberedning i kælder. Vejledt om frekvens for renholdelse af beskyttelsesgitter ved køleanordning i stort kølerum i kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt tilpasset egenkontrol til virksomhedens aktiviteter.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Følgende er konstateret: Virksomheden datomærker ikke egne hjemmelavde dressinger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

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

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Stefanos Østerbro**

Adresse Ourøgade 38, Stue

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 43508679

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at fødevarer med beskyttet betegnelse i EU, som markedsføres til forbrugeren via virksomhedens menukort, er forsynet med de korrekte EU symboler, herunder BOB (beskyttet oprindelsesbetegnelse), BGB (beskyttet geografisk betegnelse) og GTS (garanterede traditionelle specialiteter). Følgende produkter er kontrolleret: Feta. Følgende er konstateret: Virksomheden anpriser med feta i deres menukort på pizza nr. 61 men bruger hvid ost i tern. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden oplyser at der bliver rettet op på forholdet med det samme. Vejledt om EU-kvalitetsordningerne for beskyttede betegnelser (BOB/BGB/GTS) som har til formål at sikre beskyttelsen af deres navne mod bl.a. misbrug, antydning og efterligning og hjælpe forbrugerne ved at give dem oplysninger om produkternes specifikke karakter: BOB omfatter landbrugsprodukter og fødevarer, der er fremstillet, forarbejdet og tilberedt i et bestemt geografisk område ved hjælp af anerkendt knowhow. BGB omfatter landbrugsprodukter og fødevarer, der er tæt knyttet til det geografiske område. Mindst én af faserne i produktionen, forarbejdningen eller tilberedningen skal finde sted inden for det geografiske område. GTS fremhæver den traditionelle karakter, enten med hensyn til råvarer, sammensætning eller produktionsmetode. Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

24-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk