

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **OSCAR BYNIGHT**

Adresse Amagerbrogade 4, st tv

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 41412755

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

07-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 15-03-2022	
Dato 25-01-2021	
Dato 28-04-2020	

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. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og tildækning af fødevarer, forrum til toilet samt faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Virksomheden er vejledt konkret om adskillelse af fødevarer i kølerum, herunder om løsningsforslag til adskillelse af rå burgerbøffer.

Gennemgået procedurer for optøning af rå burgerbøffer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, herunder køleenheder, frituresteger, kippsteger og emfang.

Følgende er konstateret: De nederste hylder til opbevaring i kølerum fremstår med fedtede belægninger på undersiden. Indersiden af køleskuffer i produktionskøkken, fremstår på overdelen med indtørrede madrester.

Virksomheden oplyser at de får det rengjort med det samme.

Fødevarestyrelsen

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

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 **OSCAR BYNIGHT**

Adresse Amagerbrogade 4, st tv

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 41412755

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring og opvarmning i perioden 1. november 2023 til og med d.d.

Vejledt konkret om at præcisere dato for egenkontrollens gennemførsel ved dokumentation af temperaturer ved opvarmning.

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

Fødevarestyrelsen

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

07-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk