

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **PS Østerbro**

Adresse Østerbrogade 106

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 38884859

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 05-07-2022	
Dato 23-09-2021	
Dato 09-06-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: til flere forskellige typer fødevarer bruges der blå karklude til opsugning af væske og fugt, der er direkte kontakt mellem fødevarer og de blå klude. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om begrænsning af kontaminering fra materialer, der ikke er godkendt til kontakt med fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mundtlige procedurer for nedkøling af fødevarer, herunder i passende portionsstørrelser samt redegørelse for hvordan der måles kernetemperatur.

Ydet konkret vejledning om styring af holdbarhed på fx. syltevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: under komfur og friture fremstår gulve med et tykt lag fedt, snavs og madrester. På hylder ses flere steder snavs efter forekomst af fluer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om frekvenser for hovedrengøring af svært fremkommelige områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Ydet konkret vejledning om regler for overflader i kølerum og på gulve.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 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 **PS Østerbro**

Adresse Østerbrogade 106

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 38884859

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprocedurer for nedkøling samt dokumentation af nedkøling fra oktober til og med dd. Virksomheden har et indstikstermometer, der virker.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer, iflg. cvr.dk.

Fødevarestyrelsen

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

06-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk