

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madklubben Østerbro**

Adresse **Østerbrogade 79**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **35471855**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	23-03-2023	
Dato	16-02-2023	
Dato	23-11-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af vaske. Mundtlige procedurer for nedkøling og holdbarhed på syltevarer.

Ydet konkret vejledning om korrekt pH-måling på produkter med lang holdbarhed, virksomhedens pH-strips måler kun hele værdier, men risikoanalysen foreskriver at pH skal måles til under 4,4.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: ved flere køleenheder ses der snavs ved kanter, i opvaskelokale ses en del små fluer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om frekvenser for renhold.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum, arbejdsborde, redskaber, komfur, emfang, ovne, fryser, opvaskemaskiner og vaske.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligehold. Følgende er konstateret: flere steder slutter fuger ikke tæt ved belægning, fx. bag inventar og i kølerum. Loft i opvaskelokale fremstår med slid og forsøgt udbedret med fugemasse.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Fødevarestyrelsen

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

1 time 35 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 **Madklubben Østerbro**

Adresse **Østerbrogade 79**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **35471855**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for de kritiske styringspunkter; varemodtagelse, opvarmning og nedkøling. Dokumentation for gennemført kontrol af varemodtagelse og nedkøling for maj og juni 2023.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

Fødevarestyrelsen

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

29-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk