

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	2
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	1

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

16-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	23-11-2022	
Dato	19-12-2019	
Dato	01-02-2018	

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.

Ydet konkret vejledning om hensigtsmæssigt placeret håndvask og til vask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: i kølerum stod 3 beholdere med sauce til nedkøling fra dagen før, disse blev med indstikstermometer målt til 6 grader C, til sammenligning blev kølerum og andre fødevarer i kølerummet målt til mellem 1 og 2 grader C.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for nedkøling af saucer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: ved lofter i opvaskelokale fremstår overflader med ansamlinger af snavs, jordslåede belægninger og fugtskade, der syner som skimmel. Der ses en del små fluer og ekskrementer fra fluer på loft og reolsystemer med rene beholdere. Stabilede, rene kondibøtter fremstår

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 15 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

meget våde og dryppende. Under inventar fremstår gulvet snavset og der er ophobning af affald bag affaldsbeholdere, da sokler ikke er lukkede af i toppen. Emfang i opvaskeområde fremstår med tykke belægninger af støv. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi bragt i orden.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: bag affaldsbeholdere er gulv eller sokkel ikke lukket af, og der opstår således en ophobning af affald bag beholderne. Loft i lokale foran kølerum fremstår med afskallende maling. Loft i opvaskelokale fremstår med afskallende maling i venstre side, når man går ind i lokalet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligehold af lokaler og inventar.

Følgende er konstateret: i opvaskeområde fremstår lofter voldsomt medtaget af fugt, der ses skimmel, jordslåede områder og små bitte, hvide dyr, der sidder i en form for spind. Det vurderes at udsug ikke er tilstrækkelig til formålet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for tilstrækkelig naturlig eller mekanisk ventilation.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret: virksomheden dokumenterer ugentligt pH-værdi på deres syltevarer. Det oplyses dog, at virksomheden ikke råder over et pH-meter, men antager pH-værdi på under 4, eller 4,1. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om, at dokumentation i egenkontrollen skal være valid.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, kølekontrol, nedkøling og pH-værdi. Dokumentation for gennemført kontrol af nedkøling og pH-værdi på syltevarer fra oktober 2022 til og med dd.

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

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

Andet: Kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed på kuller, i form af følgeseddel.

Fødevarestyrelsen

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

16-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk