Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mr PHO**

Adresse Nørregade 2
Postnr./By 1165 København K
CVR-nr. 41603224

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato	
09-12-2025	😐
Tidligere kontrol	
Dato 02-08-2024	☺
Dato 18-04-2024	☺
Dato 18-03-2024	😐
Offentliggørelse af kontrolrapport	

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning. Det indskærpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden redegjorde mundtligt for deres procedurer ved nedkøling af fødevarer. Virksomheden er i gang med at koge suppe i 2 store 20-liters gryder. Virksomheden forklarer, at suppen efter kogning, fordeles i 3-liters condibøtter og stilles på køkkenbordet i ca. 2½ time til de er omkring 20°C. Temperaturen i produktionskøkken blev målt med luftføletermometer til 28,7°C. Derefter stilles condibøtterne i fryser til de er 8°C-9°C. hvorefter condibøtterne stilles de i kølerum. I kølerum står der i forvejen 12 condibøtter med vegansk supper og 32 condibøtter med oksekødssupper, produceret den 8.december 2025. Der er billeddokumentation. Jf. virksomhedens dokumentation af nedkøling af supper sker det altid kl. 12.00 og kl. 15.00 og temperatureren ligger mellem 90°C-95°C før nedling og mellem 8°C-9°C efter de 3 timer, virksomheden nedkøler i 3-liters condibøtter. Ved kontrolbesøgets start kl. 12.25, var virksomheden i gang med at koge suppe i 2 store 20-liters gryder.

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mr PHO**

Adresse Nørregade 2
Postnr./By 1165 København K
CVR-nr. 41603224

Tilsynsførendes bemærkninger

Virksomheden havde følgende bemærkninger Det er chefen der måler og laver egenkontrol.
Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum og køleborde, faciliteter til hygiejnisk håndvask.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af gulv og overflader i produktionskøkken og kølerum i kælder samt tilvirkning- og salgsområde, rengøring af udstyr og inventar.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling.
Set dokumentation for temperatur ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra den 28.august 2024 til den 5.december 2025.
Virksomhedens egenkontrolprogram er fra marts 2018, vejledt om nyere egenkontrolprogram med opdateringer på www.fødevarestyrelsen.dk.
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol og offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.
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.

09-12-2025
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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