

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	2
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	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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
23-02-2026	

Tidligere kontrol	
Dato 09-12-2025	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 02-08-2024	
Dato 18-04-2024	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer samt temperaturer i køleinventar. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, 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 har siden sidste besøg anskaffet sig en blæstkøler til at nedkøle effektivt. På kontrolbesøget er virksomheden igang med at nedkøle 38 stk. 5 liters bøtter med oksekødssuppe produceret dags dato kl. 9:00. Alle bøtterne er placeret på borde i kælderen ved en opbevaringstemperatur målt med kalibreret lufttermometer til 23,8°C. Fødevarestyrelsen måler centrumtemperaturen i fødevarerne kl. 10.45 til mellem 35 og 51°C. Personale oplyser, at kl. 11:00 skal alle bøtterne med oksekødssuppe i deres blæstkøler til nedkøling og efterfølgende sættes i kølerum. Det er Fødevarestyrelsens vurdering at nedkølingen ikke foregår effektivt og at fødevarerne ikke bliver nedkølet snarest mulig efter varmebehandling. Blæstkølerens kapacitet egner sig til 4-6

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Mr PHO**

Adresse Nørregade 2

Postnr./By 1165 København K

CVR-nr. 41603224

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

bøtter og det vil derfor tage flere timer før alle bøtterne er kølet ned til under 10°C. Det vurderes derfor ud fra nedkølingens start tidspunkt ikke at være muligt at alle bøtter kan nedkøles effektivt inden for de 4 timer fra 65°C til under 10°C, som virksomhedens egenkontrol foreskriver. Fødevarestyrelsen var tilstede i virksomheden efter kl. 11 og der var bøtterne ikke blevet sat på køl eller sat til nedkøling i blæstkøler. Vejledt generelt om regler for nedkøling samt rækkefølge for anvendelse af blæstkøler til effektiv nedkøling.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det oplyses at supperne genopvarmes og nedkøles igen. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde og lager i kælderen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse dækkende for virksomhedens aktiviteter. Dokumentation for opbevaring, varemodtagelse, opvarmning og nedkøling er stikprøvevist kontrolleret siden seneste tilsyn frem til midten af februar 2026.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: I følge virksomhedens egenkontrolprogram skal fødevarer nedkøles hurtigst muligt i køleskab fra 65°C til 10°C indenfor max. 4 timer. På kontrolbesøget er virksomheden igang med at nedkøle 38 stk. 5 liters bøtter med oksekødssuppe produceret dags dato kl. 9:00. Alle bøtterne er placeret på borde i kælderen ved en opbevaringstemperatur målt med kalibreret lufttermometer til 23,8°C. Fødevarestyrelsen måler centrumtemperaturen i fødevarerne kl. 10.45 til mellem 35 og 51°C. Personale oplyser, at kl. 11:00 skal alle bøtterne med oksekødssuppe i deres blæstkøler til nedkøling og efterfølgende sættes i kølerum. Det er Fødevarestyrelsens vurdering at nedkølingen ikke foregår effektivt og at fødevarerne ikke bliver nedkølet snarest mulig efter varmebehandling. Blæstkølerens kapacitet egner sig til 4-6 bøtter og det vil derfor tage flere timer før alle bøtterne er kølet ned til under 10°C. Det vurderes derfor ud fra nedkølingens start tidspunkt ikke at være muligt at alle bøtter kan nedkøles effektivt inden for de 4 timer fra 65°C til under 10°C, som virksomhedens egenkontrol foreskriver. Fødevarestyrelsen var tilstede i virksomheden efter kl. 11 og der var bøtterne ikke blevet sat på køl eller sat til nedkøling i blæstkøler. Vejledt konkret om muligheder for

Fødevarestyrelsen

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

23-02-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mr PHO**

Adresse Nørregade 2

Postnr./By 1165 København K

CVR-nr. 41603224

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

korrigerende handling, herunder genopvarmning.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det oplyses at supperne genopvarmes og nedkøles igen.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

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.

Fødevarestyrelsen

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

23-02-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift