

Virksomhed **Antidote Vinbar ApS**

Adresse Jægersborggade 56, st tv

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 36049650

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**26-05-2016****Tidligere kontrol**

Dato 18-12-2015	
Dato 17-02-2015	
Dato 16-09-2014	

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at håndvaskene altid skal være tilgængelige og være forsynet med rindende koldt og varmt vand. Følgende er konstateret:

Virksomhedens håndvask var overdækket med husholdningsfilm, som ikke gjorde det muligt at vaske hænder. Efter at have fjernet filmen, blev det konstateret at der ikke var rindende vand i hanen. Kokken stod på daværende tidspunkt og ordnede rå kylling. ved siden af produktionsvasken.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi afdækker vasken med husholdningsfilm hver aften, for at dræber små fluer der kommer op af afløbet og at der i dag er blevet vasket hænder i produktionsvasken ved siden af fadet med kylling. Generelt vejledt i regler for brug af håndvask. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken, lager og barområde. Herunder køleenheder, ovn, opvasker, pålægsmaskine, komfur, emhætte, gulve og lofter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Udstyr og inventar i bar, køkken og lagerområde. Virksomhedens nylavede loft fremstår delvist



Virksomhed **Antidote Vinbar ApS**

Adresse Jægersborggade 56, st tv

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 36049650

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med rå t træ. Konkret vejledt i mulighed for behandling, således at loftet kommer til at fremstå med vaskbar overflade. Forholdet vurderes ud fra omfanget bagatelagtigt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturdokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra januar 2016 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt generelt om regler for forbrugeroplysning om allergene ingredienser i fødevaren. Virksomheden oplyser at de vil få lavet et skilt omgående.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.