

Kontrolrapport



Virksomhed **Bar'Vin ApS**

Restaurant

Adresse Skindergade 3, st

Postnr./By 1159 København K

CVR-nr. 34058733

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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 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

- Ordinær kontrol Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

31-10-2016



Tidligere kontrol

Dato 13-01-2015	
Dato 17-06-2014	
Dato 24-01-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køle- og fryseindretninger, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Konkret vejledt om desinfektion af pålægsmaskine efter rengøring samt om skadedyrssikring under dør i kælder med åben adgang til tørvarelager, virksomheden oplyser at der bliver sat en liste på d.d.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilvirkningsområde, opvaskemaskiner, køle- og fryseindretninger samt barområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilvirkningsområde, tørvarelager, vinlager samt opvaskeområde. Virksomheden oplyser at der kommer skillerum mellem tørvarelager og omklædningslokale inden udgangen af november.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for gennemført egenkontrol af varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra 12 oktober til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Virksomheden har ikke



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Bar'Vin ApS**

Restaurant

Adresse Skindergade 3, st

Postnr./By 1159 København K

CVR-nr. 34058733

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolrapporten hængende. Dette er vurderet som bagatelagtig overtrædelse da renovering lige er tilendebragt. Konkret vejledt om at kontrolrapporten umiddelbart efter at virksomheden har modtaget denne, skal ophænges ved indgangspartiet til virksomheden. Kontrolrapporten skal placeres således, at den til stadighed er let synlig og læsbar for forbrugerne, inden disse betræder virksomhedens forretningsområde.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne eller instrueret i det arbejde de udfører. Ingen bemærkninger.

Mærkning og information: Konkret vejledt om at virksomheden skal have synlig information til kunden om at personalet kan oplyse om allergene ingredienser.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden bemærkninger: Virksomhedens CVR nummer.

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.