

Kontrolrapport



Virksomhed **Fairbar**

Adresse Klostertorvet 6

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41830328

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	05-01-2017	
Dato	16-11-2015	
Dato	18-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, temperatur på køl, gennemgået procedure for servering af fødevarer, toilet forhold til personalet, ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bar område, produktbærende overflader, inventar, ingen anmærkninger Vejledt konkret om at mikroovn samt opvaskemaskine kan indgå i rengøringsplan

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse samt temperatur på køl og frost fra start til d.d. ingen anmærkninger. Vejledt generelt om at virksomheden skal kunne fremvise en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for alle virksomhedens aktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Vejledt generelt om at det er virksomhedens ansvar at sikre, at medarbejdere, der håndterer fødevarer, har tilstrækkelig viden om fødevarehygiejne.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk