

Kontrolrapport

Virksomhed **Rabalder Bar**

Adresse **Gothersgade 33A**

Postnr./By **1123 København K**

CVR-nr. **36953489**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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, 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

30-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	27-04-2021	
Dato	03-09-2020	
Dato	16-06-2020	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af drikkevarer.

Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: Der er ikke sæbe og papir til hygiejnisk håndvask i baren og i opvaskerummet. Vejledt konkret om fast procedure for håndvask samt regler for tilgængelighed af faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der benyttes sprit, men der opsættes sæbe og papir med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Isterningemaskine fremstår med snavsede slimede kanter i hver side af metalkanten indvendigt i maskinen. Opvaskemaskine fremstår desuden med snavsede trævlede belægninger indvendigt i maskine på spulearm i bunden og toppen af maskinen. Hyldekanter der holder plastikbakker med rene glas og kander i baren fremstår med



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

Kontrolrapport

Virksomhed **Rabalder Bar**

Adresse **Gothersgade 33A**

Postnr./By **1123 København K**

CVR-nr. **36953489**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

klistrede snavsede belægninger på overfladerne. Virksomheden havde følgende bemærkninger:

Isterningemaskine slukkes og tømmes. Der rengøres. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt konkret om frekvenser for rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Vejledt konkret om nye regler for udarbejdelse af risikoanalyse i ultralave virksomheder, herunder værtshuse. Henvist til mere information på www.fvst.dk. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Godkendelser m.v.: Cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

30-08-2021

Dato