

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Old Irish Pub - Vesterbrogade**

Adresse **Vesterbrogade 2D**

Postnr./By **1620 København V**

CVR-nr. **35028692**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

22-07-2022



Tidligere kontrol

Dato **27-08-2018**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er

hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer eller beskidt service. Følgende er konstateret: Under

tilsyn anvendes håndvask i baren der er placeret tættest på indgangen til både opbevaring af beskidt service, skylning af beskidte glas og skylning af hænder. Ansatte oplyser, at

personlaetoiletet ligger på 2. sal, men at de oftest benytter kundetoilet i kælderen. Brugen af håndvask er derfor ikke hygiejnisk, da der er risiko for kontaminering. Under tilsyn

observes hvordan ansat modtager beskidte glas, skyller dem herefter i håndvask og tørrer sine hænder i beskidt viskestykke. Vejledt generelt om regler for hygiejnisk

håndtering. Vejledt konkret om tørring af hænder ved engangspapir. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Old Irish Pub - Vesterbrogade**

Adresse Vesterbrogade 2D

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 35028692

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber, udstyr og lokaler. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr, tilbehør og lokaler, som kommer i berøring med eller opbevarer fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Virksomhedens bar fremstår støvet, herunder på rør under inventar og ved skraldespande. Vask længere nede af baren fremstår beskidt med indtørrede gamle rester fra drikkevarer. Imellem inventar under bar fremstår gulvet beskidt af snavs, tykke belægninger af støv samt gammelt affald. Køleskab hvor der opbevares glas med mynte og lime fremstår klistret af spildt saft. En spand i baren er fyldt med gamle rester af drikkevarer, plastikglas, isse og papir. Isterningmaskine i stueetage samt kælder fremstår beskidt med sorte plamager langs kanterne ved metalkanten og gummilisten, formodet skimmel. Kælderen fremstår ildelugtende, hvor ventilationslamellerne fremsåtr med tykke belægninger af fedt og snavs. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får gjort rent. Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler. Følgende er konstateret: Bordplade ovenover opvaskemaskine fremstår itu. Vægge langs dørkarme ved indgange til kundetoilet fremstår revnet og ødelagt. Vejledt om regler for vedligeholdelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport. Det indskræpes, 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. Følgende er konstateret: Kontrolrapporten fra d. 27-08-2012 med resultat 1 er ikke ophængt og er dermed ikke let synlig for forbrugerne. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det ved jeg ikke noget om. Indskræpelse medfører 1 gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer jf. virk.dk og dankortsterminal.

Fødevarestyrelsen

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

22-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk