

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Barr**

Adresse **Strandgade 93**

Postnr./By **1401 København K**

CVR-nr. **38506595**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>04-08-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået virksomhedens produktions flow, kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder i bar, produktionskøkken og anretterkøkken samt adskillelse af fødevarer under produktion og lagring uden anmærkninger. Konkret vejledt om eventuel afskærmning af bord i grovkøkken og opvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af inventar og overflader i produktionskøkken, anretterkøkken, bar, serveringsområde, personaletoiletter og kundetoiletter uden anmærkninger. Ismaskine har mørke belægninger under få stykker transportfilm, som ikke var blevet fjernet. Isterninger blev kasseret, transportfilm fjernet og virksomheden oplyste, at den gøres rent før ibrugtagen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Følgende er konstateret: Skur, hvor der opbevares fyldte øl

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Barr**

Adresse Strandgade 93

Postnr./By 1401 København K

CVR-nr. 38506595

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fustager, er ikke skadedyrssikret, der er sprækker i trævægge på ca. 5-8 cm. Beholder til fedt fra tidligere ejer står tæt ved skure med fustager. Ovenpå og under beholder er tykke plamager af indtørret fedt. Skabe med grøntsager er ikke vel vedligeholdt. Maling af hylder og bund er afskallet og bundplader har suget vand. Der opbevares uemballerede grøntsager i skabene. Virksomheden oplyste, at de ville finde et andet sted til fustager samt at beholder vil blive fjernet mandag. Billedokumentation medtaget. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Konkret vejledt om vedligeholdelse af vægge under vinduer og langs udsugning i grovkøkken, plade langs gulv i bar, bagvæg i bar samt træ i loft i produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har et egenkontrolprogram indeholdende risikoanalyse, ingen anmærkninger. Gennemgået risikoanalyse for saltning og indfrysning af fisk samt kontrolleret dokumentation stikprøvevist for opvarmning, nedkøling og varemodtagelse for juli og august 2017 uden anmærkninger.

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



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

04-08-2017

Dato