

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<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	
17-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 10-01-2018	
Dato 31-08-2017	
Dato 04-08-2017	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer samt måling af temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i stueplan og på 1.sal. Der er redegjort for håndtering af tartar.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken i stueetage med inventar og udstyr samt opvaskefaciliteter. Køkken på 1. sal med udstyr og inventar samt opvaskefaciliteter.

Følgende er konstateret: Blæser i 3 køleenheder fremstår med støv og opvaskemaskine på 1. sal fremstår lettere lyserød på spulearmen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøringsmuligheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsoverflader, gummilister, køleenheder

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til sidste uge.

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Barr**

Adresse Strandgade 93

Postnr./By 1401 København K

CVR-nr. 38506595

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret: Risikoanalyse for tatar og fermentering.

Følgende er konstateret: Virksomheden har redegjort for procedurer mundligt men kan ikke fremvise risikoanalyse for tatar og fermentering.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om tilpasning af egenkontrolprogram og risikoanalyse til nuværende aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport og link på hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: okseinderlår, gråsten kylling, urter. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anprisning af Graasten kylling via faktura.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR