

Kontrolrapport

Virksomhed **Palæ Bar**

Adresse Ny Adelgade 5

Postnr./By 1104 København K

CVR-nr. 29732469

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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	
09-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 10-07-2017	
Dato 09-06-2016	
Dato 02-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer i køleinventar samt opbevaring af flasker m.m. i barområde, kølerum og på lage samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. OK.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af barområde, kølerum, køkken -og opvaskeområde, herunder overflader. OK.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret:

Virksomhedens isterningmaskine fremstod med mørke belægninger indvendigt. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ny isterningmaskine er indkøbt og vil blive installeret snarest. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Der er vejledt konkret om fast procedure for rengøring og desinficering af isterningmaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol for perioden primo maj 2018 frem til d.d.

Mærkning og information: Vejledt om regler for oplysning om allergener.

