

Kontrolrapport

Virksomhed **Frk. Barners Kælder**

v/Frk. Barners kælder ApS

Adresse Helgolandsgade 8A, kld

Postnr./By 1653 København V

CVR-nr. 31413176

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 4 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| 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, forbud eller tvangsbøder |
| 4 | Bødeforelæg, 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 | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | | |
|--------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato | | |
| 16-11-2018 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 19-02-2018 | |
| Dato | 16-10-2017 | |
| Dato | 11-08-2017 | |
| Hygiejne: Rengøring | | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Tilsyn i forbindelse med sygdomshenvendelse.

Bødeforelæg fremsendt 40.000 kr. Følgende er konstateret:

Fødevarestyrelsen har fået en anmeldelse om mistanke til madforgiftning efter indtagelse af julefrokostmenu i

restauranten torsdag den 15. november fra 13-16.30. Der er indberettet ca. 20 syge ud af 33 gæster. Der er mistanke til

f.eks. tarteletter med høns i asparges. Der var ikke rester

tilbage efter frokosten. Gennemgået produktion af høns i

asparges. Ved tilsynet konstateres, at kogte kyllinger står til afkøling og endnu ikke er sat på køl. Den bliver målt til 59°C.

Der konstateres, at en stor gryde med høns i asparges er delvis færdig på lavt blus, som bliver målt med stiktermometer til

39-45 °C. Kokken meddeler, at han varmer langsomt op, og

tager en lille gryde, hvis der skal serveres varm høns i asparges til gæsterne. Der var blevet produceret en hel del høns i

asparges til 2 selskaber. Virksomheden havde ingen

anmærkninger. Konkret vejledt om regler om korrekt

opvarmning til 75 °C og varmeholdelse af fødevarer foregår ved

65 °C. Desuden vejledt om regler for at opvarmede fødevarer

nedkøles hurtigst muligt mellem 10-65 °C. Vejledt om korrekt

tørring af plastbokse. Der vil blive foretaget en

spørgeskemaundersøgelse til det store selskab og foretages



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Frk. Barners Kælder**

v/Frk. Barners kælder ApS

Adresse Helgolandsgade 8A, kld

Postnr./By 1653 København V

CVR-nr. 31413176

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opringning til gæster der har spist i restauranten.

Det indskræpes, at fiskefilet maksimalt må opbevares ved 2 °C. Følgende er konstateret: Panererede fiskefileter på fad stod på bordet ved 20 °C. Temperatur målt med stiktermometer til 18-20 °C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har paneret en hel masse fisk. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Konkret vejledt om regler om at fødevarer hurtigst muligt efter produktion opbevares ved korrekt temperatur.

Hygiejne: Rengøring: Konstateret at virksomheden har et meget snavset fluenet foran vindueshylder i opvaskeområdet/tilberedningskøkken. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for opvarmning, varmholdelse og nedkøling frem til dags dato. Der er ikke en fast kontrol af varmholdelse ved f.eks. store portioner i gryder. Konkret vejledt om dokumentation for varmholdelse af f.eks. høns i asparges.