

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	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	Bødeforlæg, 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 checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
14-12-2018		
Tidligere kontrol		
Dato	16-11-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	19-02-2018	
Dato	16-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Tilsyn i forbindelse med sygdoms anmeldelse. Bøde vil blive fremsendt for markedsføring af farlige fødevarer. Virksomheden meddeler, at de har fået 2 uafhængige henvendelser fra 2 selskaber, der meddeler, at de har fået diarré ca. 8-10 timer efter indtagelse af frokostmenu tirsdag den 11. december om aftenen. Der er mistanke til en hønse i aspargesret/mørbrad i flødesovs. Der er indmeldt 7 syge ud af 8 i et selskab og 8 ud af 10 i det andet selskab som spiste samme aften. Der er gennemgået procedure for produktion af de 2 retter og råvarerne. Der er umiddelbart ingen anmærkninger til produktion. Der er ingen nedkølingsfase på sovs. Kontrolleret for varmholdelse. Fulgt op indskærpelse fra forrige kontrol vedrørende opbevaring af fiskeprodukter. Ingen anmærkninger. Virksomheden har fået nye procedurer. Aktiv caefinding foretaget uden yderligere tegn på sygdomstilfælde. De 2 selskaber er blevet kontaktet og der er foretaget mikrobiologiske analyser. Konstatet *Cl. perfringens* bakterie i 2 uafhængige personer i de mikrobiologiske prøver. Kontrolleret virksomhedens personlig hygiejne herunder sår på fingre. Der bliver brugt handsker ved plukning af kylling, da en kok har 2 sår på fingre. Virksomheden meddeler, at de har taget de 2 mistænkte fødevarer af menuen fra dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 20 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

Målt og kontrolleret opbevaring af kølepligtige fødevarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret tørring af plastbøtter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af bøtter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for opvarmning og nedkøling og varmholdelse af fødevarer frem til dags dato. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Modtaget peber til mikrobiologisk kontrol. Virksomheden meddeler, at de har indkøbt en anden hel peber, som de har benyttet. Kontrolleret sporbarhed i form af faktura for peber. Ok