

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bevar's**

Adresse **Ravnsborggade 10B, st.**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **34488401**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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
<b>1</b>	Ingen anmærkninger
<b>2</b>	Indskærpelse
<b>3</b>	Påbud, forbud eller tvangsbøder
<b>4</b>	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	
<b>17-04-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 08-02-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 23-01-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 26-02-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, adskillelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Virksomheden redegjorde for procedure for nedkøling herunder brug af isbad. Gennemgået muligheder for nedkøling herunder kapacitet i køleskabe samt prioritering af fødevarer i køleinventar. Vejledt om at nedkøling skal foregå forsvarligt, derfor at der ikke må nedkøles i lagerlokale. Virksomheden er den 8. februar 2019 orienteret om, at anmærkninger til virksomheder med dårlig regelefterlevelse medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.

Dette indebærer, at Fødevestyrelsen vil gennemføre endnu et ekstra kontrolbesøg i virksomheden, selvom der på dette kontrolbesøg ikke er meddelt anmærkninger. Det sker med henblik på at medvirke til en varig forbedring af virksomhedens regelefterlevelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af barområde, produktionskøkken samt udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Barområde og produktionskøkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

