

Virksomhed **R Vinbar**

Adresse Gammel Mønt 14

Postnr./By 1117 København K

CVR-nr. 33956541

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
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

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

26-05-2015



Tidligere kontrol

Dato	14-05-2014	
Dato	05-07-2013	
Dato	01-09-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af bar -og anretter område, køleinventar og opvaskeområde samt toiletter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af bar -og anretter område, driftsinventar samt vinkælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set udført dokumentation for modtagerkontrol og køleopbevaring for perioden januar 2015 til og med d.d. Der yderligere set risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Der er vejledt konkret om regler for oplysning om allergener.

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift