

Kontrolrapport

Virksomhed **Barkonsortiet ApS**

Adresse Helgolandsgade 2, st th

Postnr./By 1653 København V

CVR-nr. 38537555

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, 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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
19-06-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	03-04-2018	
Dato	27-02-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	23-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse af fødevarergrupper, opbevaringstemperaturer i køleinventar, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der opbevares fødevarer, samt alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: gulvet fremstår generelt med gammelt snavs under inventar i køkken. Lameller i isterningemaskine fremstår med belægninger og klistret overflade. Opvaskemaskine har indtørret snavs i kanter og på roter. Der foreligger billeddokumentation af alle forhold.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi får det gjort rent med det samme. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: bar-, produktions- og opvaskeområde med inventar. Flere fliser på gulvet i produktionskøkken er revnet og fremstår nogle steder med huller. Virksomheden oplyser, at dette vil blive udbedret sammen med gulvet ved indgangen til køkkenet

