

Kontrolrapport

Virksomhed **Barabba**

Adresse Store Kongensgade 34, st

Postnr./By 1264 København K

CVR-nr. 36983264

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 2 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| 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 | | |
| 06-11-2019 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 01-06-2017 | |
| Dato | 02-11-2016 | |
| Dato | 21-04-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: viskestykker, der bl.a. benyttes til aftørring af ren service, opbevares i forrum ved toilet. Der er kun 1 dør mellem toilet og opbevaring af viskestykker. Ved tilsynet stod døren ved toilettet åben, der var således direkte adgang fra toilet til opbevaring af viskestykker.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi får lavet et skab til det. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring. Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C. Følgende er konstateret: Kølerum blev med luftføler målt til 11,2 grader C. I dette blev der opbevaret en større mængde frisk frugt og grønt samt følgende produkter: ca. 2,5 kg stegt, nedkølet blæksprutte blev med indstikstermometer målt til 10,8 grader C. En beholder med udslåede æggeblommer, ca. 4 liter, blev med indstikstermometer målt til 11,1 grader C. I kølerummet blev der yderligere opbevaret ca. 10 kg saltet, fersk torsk og ca. 3 kg bønnemos. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det

