

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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	
10-06-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 27-01-2022	
Dato 18-11-2021	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 15-07-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene, samt at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Virksomhedens isterningmaskine fremstod med ansamling af kalk samt mørke belægninger indvendigt. Kølskuffer i barområde, samt området under kølebord i barområde, fremstod snavsede med produktionsrester af ældre dato. Langs kanter og i hjørner under driftsinventar i produktions -og opvaskeområde, fandtes gulvet med mørke belægninger og produktionsrester af ældre dato.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kan godt se det. Vil kontakte eksternt rengøringsfirma, som står for rengøring af gulv i produktionsområde. Vil sørge for at restaurantchef tager fat i personalet m.h.t. grundigere rengøring. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Barkonsortiet ApS**

Adresse Helgolandsgade 2, st th

Postnr./By 1653 København V

CVR-nr. 38537555

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: Virksomhedens flisegulv i produktions -og opvaskeområde fremstod med huller og forvitret fuger flere steder og især omkring gulvafløb. Der manglede afslutninger omkring gulv og døråbning til bagtrappe i form af paneler eller fuger. Der fandtes manglende og knækkede fliser på bagvæg ved dør.

Derudover opbevarede virksomheden fødevarer i fryser i kælderlokale, med vægge med porøst løst tapet, og huller med kig til rå trækonstruktion og murværk samt lofter der dryssede ved berøring langs kanter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kan godt se det. Vil bringe forholdet i orden. Vi har bestilt smed til at udbedre bagvæg i produktions -og opvaskeområde. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling for perioden medio januar 2022 frem til d.d.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

10-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift