

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bar Pasta**

Adresse Vedbækgade 13

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 39377071

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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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

17-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 23-04-2021	
Dato 24-05-2019	
Dato 24-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur i køle- og frosts skabe, tildækning af fødevarer opbevaret på køl, fødevarer løftet fra gulv.

Følgende er konstateret: Virksomheden har to håndvaske, en i køkkenet og en i baren. Håndvasken i baren er forsynet med sæbe, engangspapir og kold vand, men der er ikke varmt vand. Håndvasken i køkkenet er forsynet med sæbe, engangspapir og varmt/koldt vand, men armaturet er en spulearm og besværliggøre en grundig vask af hænder. Køkkenpersonale oplyser at de anvender hhv. håndvasken i baren og i køkkenet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at håndvasken altid skal være forsynet med varmt vand. Vejledt konkret om at armatur håndvask med spulearm ikke er hensigtsmæssigt til at foretage en grundig vask af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: gulv, arbejdsborde, køleinventar indvendig i opvaskemaskine og indvendig i isterningmaskine. Vejledt om rengøring af svært tilgængelige områder herunder indvendige kanter i opvaskemaskine, udtag i isterningmaskine og væggekanten ved

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

