

Kontrolrapport

Virksomhed **Silberbauers Bistro**

Adresse Jægersborggade 40, kld.

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 32669182

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.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	
24-06-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 29-10-2020	
Dato 03-03-2020	
Dato 17-12-2019	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning samt passende antal og placering af vaske. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: Under tilsynet stod døren til forrummet åbent. Toilettet er placeret ved siden af baren. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder og at begge døre skal holdes lukket.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af produktionskøkkener og bar, herunder: Gulv, vægge, bordoverflader, indvendigt i køle- og fryseenheder samt indvendigt i opvaskemaskine. Vejledt konkret om rengøringsfrekvens for svært tilgængelige steder. Vejledt konkret om evt. brug af desinfektionsmiddel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af produktionskøkkener, herunder: Gulv, vægge og tætningslister i køleenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for deres aktiviteter. Virksomheden har udpeget deres CCP'er til hhv: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

