

# Kontrolrapport

Virksomhed **Sørens Værtshus**

Adresse Vandkunsten 6

Postnr./By 1467 København K

CVR-nr. 26020700

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

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>06-08-2021</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 08-12-2016          |  |
| Dato 26-11-2014          |  |
| Dato 30-08-2011          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af drikkevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i bar og opvaskeafsnit. Vejledt om placering af spiritusflasker under kondensdryppende isbeholder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af drikkevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Barområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: Gulv på lageret/opvaskerummet fremstår med revner i belægningen flere steder på midten af gulvet. Bordplade i baren, hvor der opbevares drikkeglas fremstår med afskallende maling. Vejledt om regler for hele, jævne vaskbare overflader samt eventuel udarbejdelse af vedligeholdelsesplan. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er noteret og ejeren informeres. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden. Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har mundtligt redegjort for arbejdsgange. Vejledt konkret om nye regler for



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

