

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **105 bar og køkken**

Adresse Møllergade 105A, st

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 41390549

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
	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	
26-10-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 02-11-2022	
Dato 09-08-2021	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt opbevaringstemperatur, adskillelse og tildækning af fødevarer i virksomhedens køleenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af ovn, komfur, køleskabe, fryseskabe, emfang og opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteten modtagelse af kølekrævende fødevarer.

Følgende er stikprøvevist kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for aktiviteten varemottagelse i perioden fra 1/6/2023 til dags dato. Vejledt konkret om tilpasning af virksomhedens risikoanalyse, herunder at tilpasse mængden af kritiske aktiviteter samt at udspecificere temperaturer i forbindelse med kritiske aktiviteter.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for oplysning om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

