

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bistro RK**

Adresse Nørrebrogade 160, st

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 42980498

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 26-04-2022



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, indretningsforhold for toilet, opbevaring, opdeling og tildækning af fødevare, opbevaringstemperature, virksomheden har mundtligt redegjort for procedure for sylteprodukter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Barområde, produktionskøkken 1. sal, produktionskøkken i kælder og lager i kælder, herunder køle/fryseenheder, emfang, opvaskemaskine, isterningemaskine, produktionsoverflader, hylder, vægge redskaber og udstyr.

Følgende er konstateret: Under inventar i produktionskøkken ses ansamlinger af snavs, i kølerum i kælder ses lette ansamlinger af formodet skimmel.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for: Lokaler, hvor der findes

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bistro RK**

Adresse Nørrebrogade 160, st

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 42980498

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Produktionskøkken 1. sal, produktionskøkken og lager i kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret

virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for: Varemodtagelse,

køleopbevaring og varmholdelse for perioden år til dato. Vejledt om styring med pH på syltevarer, samt frekvens for dokumentation af egenkontrollens gennemførelse for opvarmning/nedkøling.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. cvr.dk, samt virksomhedens registrering hos fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen

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

29-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk