

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Bento restaurant & cocktail**

bar

Adresse Helgolandsgade 16

Postnr./By 1653 København V

CVR-nr. 29260877

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 2 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 2 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| 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 | |
| | 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 | |
| 11-12-2024 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 03-08-2023 | |
| Dato 23-02-2023 | |
| Dato 21-12-2022 | |
| Hygiejne: Rengøring | |

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: temperaturer i køleenheder. Faciliteter til hygiejnisk håndvask i anretterkøkken og i køkken. Vejledt generelt om regler for håndvaskefaciliteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har klargjort tallerkener med en kugle kartoffelsalat som henstår på køkkenbordet indtil der kommer en bestilling. Ligeledes er der klargjort små serveringer af æggerulle, der står på køkkenbordet indtil der kommer bestilling. Virksomheden oplyser de fremover ikke vil lade kølepligtige fødevarer henstå passivt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for brud på kølekæden for kølepligtige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som

Fødevestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bento restaurant & cocktail**

bar

Adresse Helgolandsgade 16

Postnr./By 1653 København V

CVR-nr. 29260877

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: gulv under inventar i køkken fremstår med sorte plamager, emfang i køkken fremstår med fedtdråber og klistret snavs, håndtag og kanter på køleenheder fremstår med snavs af ældre dato, hylder i køkken fremstår klistrede, isterningemaskine fremstår sorte belægninger indvendig, emfang over opvaskemaskine fremstår med spindelvæv og støv, opvaskemaskine fremstår med snavs på spulearm.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi plalægger en hovedrengøring snarest.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fastsat en frekvens for dokumentation på 1 x uge, men overholder ikke denne frekvens i perioden juni 2024 til nu. Der mangler minimum 1 dokumentation pr. måned i den pågældende periode. Dette gælder for aktiviteterne varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling, indfrysning af fersk fisk, der alle er udpeget som et kritisk kontrolpunkt der skal dokumenteres.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har dokumenteret men der må været noget galt med systemet, så det ikke kommer frem.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og procedurer for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, indfrysning af fersk fisk. Vejledt konkret om tilpasning af risikoanalyse ved opstart af nye aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

11-12-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift