

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dyrehaven, Bar og Spiseri**

Adresse Sønder Boulevard 72

Postnr./By 1720 København V

CVR-nr. 31252946

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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

14-01-2025



## Tidligere kontrol

Dato 24-09-2024	
Dato 13-11-2023	
Dato 10-08-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Mundtligt gennemgået virksomhedens procedure for håndtering af fødevarer i området hvor der har været konstateret skadedyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionskøkken og barområde herunder gulve, vægge, hylder og bordflader

Mundtligt gennemgået virksomhedens procedure for rengøring og desinfektion af de lokaler hvor der har været konstateret skadedyr

Følgende er konstateret: I skuffekøler i baren ses der under en af skufferne ansamlinger af spildte fødevarer af ældre dato der fremstår med hvid pelset overflade flere steder der kunne tyde på skimmel. Under køleskuffe i køkkenet ses der ligeledes en del spildte fødevarer

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om frekvens for rengøring og efterfølgende desinfektion af køleudstyr på svært tilgængelige steder

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dyrehaven, Bar og Spiseri**

Adresse Sønder Boulevard 72

Postnr./By 1720 København V

CVR-nr. 31252946

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved varemodtagelse, under opbevaring, opvarmning og nedkøling fra august 2024 til d.d. Set virksomhedens risikoanalyse, herunder risikoanalyse for håndtering og procedure ved konstatering af skadedyr. ingen  
anmærkninger

Virksomheden har fremvist dokumentation for besøgsrapport fra skadedyrsbekæmper

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer

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.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

14-01-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift