

# Kontrolrapport



Virksomhed **Spisebar nr. 20**

Adresse **Rantzausgade 20**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **35862293**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**03-05-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 04-12-2017 |  |
| Dato | 26-08-2016 |  |
| Dato | 13-10-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret

opbevaringsforhold for fødevarer, herunder

opbevaringstemperatur på køl og frost, adskillelse og

tildækning af fødevarer, faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Kontrolleret rengøring af lokaler med inventar,

redskaber, gulve, køleinventar, indvendigt i opvaskemaskine,

indvendigt i ismaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med

inventar, redskaber, gulve, køleinventar. Enkelte tætningslister i

køleinventar er gået i stykker. Forholdet vurderes ved dette

tilsyn som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for udført

egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperatur,

opvarmning, nedkøling for perioden fra sidste tilsyn til dags

dato. Virksomheden mangler dokumentation for de sidste 3

uger grundet skift af køkkenchef. Forholdet vurderes ved dette

tilsyn som en bagatelagtig overtrædelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)