

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Barr**

Adresse **Strandgade 93**

Postnr./By **1401 København K**

CVR-nr. **38506595**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	17-10-2018	
Dato	10-01-2018	
Dato	31-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder, temperaturer i kølerum og køleskabe samt mundtlige procedurer for nedkøling uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktbærende overflader uden anmærkninger.

Følgende er konstateret: Rist omkring kølepropel i kølerum er meget støvede, bund skab til fustager er støvet. Klargjorte fødevarer i kølerum er emballerede og udsugning i opvaskelokale er støvet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af arbejdsborde uden anmærkninger. Virksomheden kan mundtligt redegøre for plan for udbedring af loft i produktionskøkken. Konkret vejledt om regler for vedligeholdelse af knækkede fliser, slidt ubehandlet træ mm samt regler om skadedyrssikring af åbenstående vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af varemottagelse, opvarmning og nedkøling for perioden maj 2019 indtil dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Barr**

Adresse **Strandgade 93**

Postnr./By **1401 København K**

CVR-nr. **38506595**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret: risikoanalyse for fermentering og tatar.

Følgende er konstateret: Virksomheden er ophørt med fermentering hvorfor der ikke længere er brug for en risikoanalyse for fermentering. Generelt vejledt om regler for tilpasning af risikoanalyse og egenkontrolprogram. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed via faktura på Gråsten landkyllinger, okseinderlår, rødspætte og makrel uden anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-08-2019

Dato