

Kontrolrapport

Virksomhed **Atlasbar Stuen th**

Adresse **Larsbjørnsstræde 18, st**

Postnr./By **1454 København K**

CVR-nr. **12874774**

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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<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		
22-06-2017		
Tidligere kontrol		
Dato	03-03-2017	
Dato	24-10-2016	
Dato	07-10-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden

anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, håndtering og

hygiejnisk adskillelse af fødevarer i køleskabe og fryserne.

Faciliteter til hygiejnisk håndvaskning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger:

Inventar, maskiner, vægge gulve og øvrige indvendige og

udvendige overflader i køkkenet. Følgende er konstateret: Der

var mangelfuldt rengjort på gulve og hylder. Forholdet vurderes

under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret rengøring af køkkenet

herunder borde, opvaskemaskine, køleskab, vægge gulve og

øvrige indvendige og udvendige overflader i køkkenet. Ingen

anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i

perioden fra sidste kontrol til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret information der gør

forbrugeren opmærksom på muligheden for at få oplyst

eventuelt indhold af allergener maden uden anmærkninger.