

# 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	
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	
<b>06-02-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 22-06-2017	
Dato 03-03-2017	
Dato 24-10-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden

anmærkninger: Opbevaring, håndtering og hygiejnisk

adskillelse af fødevarer i køleskabe og fryser. Faciliteter til hygiejnisk håndvaskning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligehold af virksomheden herunder, kølerum, køleskabe, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om rengøring på svært tilgængelige steder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste kontrol til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.