

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Atlasbar / Urten**

Adresse Larsbjørnsstræde 18, st + kld

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.	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 indskærpelser 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	
<b>18-09-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 21-09-2022	
Dato 20-01-2022	
Dato 06-02-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, adskillelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken i Urten, og produktionskøkken i atlasbar.

Følgende er konstateret: Gummilister i barområde fremstår enkelte steder snavset. Gulv under inventar på lager fremstår støvet og enkelte steder med spildt / tabte fødevarer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken i Urten samt produktionskøkken i Atlas bar. Ingen anmærkninger. Vejledt om vedligeholdelse af inventar på lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring samt opvarmning og nedkøling fra april 2024 til dags dato.

Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse. Følgende er

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Atlasbar / Urten**

Adresse Larsbjørnsstræde 18, st + kld

Postnr./By 1454 København K

CVR-nr. 12874774

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konstateret: Virksomheden er startet med at producere Kambucha, virksomheden har ikke skrevet om det i deres risikoanalyse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for egenkontrol. Vejledt konkret om tilpasning af virksomhedens risikoanalyse.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jvf. CVR virk.dk.

Virksomheden ønsker fra dags dato, at sammenlægge, virksomhedens 2 registreringer Atlasbar stuen th. og Atlas bar til 1 registrering, Atlasbar / Urten.

Fødevarestyrelsen

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

18-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift