

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **La Perla**

V/Hanar Velat

Adresse Flensborgvej 24, st

Postnr./By 6340 Kruså

CVR-nr. 29506108

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 01-09-2022	
Dato 28-02-2022	
Dato 28-07-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanket ved tilsynets start.

Kontrollen sker i forbindelse med prioriteret indsats

"Håndtering af kebab-/shawarmaspyd"

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af kebabspyd.

Det er oplyst at hele spydet færdigsteges. Hvis der er rester skærer de det ned og varmebehandler kødet færdigt i pizzaovn hvorefter det nedkøles. Vejledt konkret om korrekt anvendelse af vandbad. Virksomheden tænder først vandbadet en time efter at man har hældt kød over i en gastrobakke.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Adspurgte medarbejdere under tilsynet kunne ikke oplyse om temperaturgræser, eller hvordan man måler temperatur i et kebabspyd men oplyser at man kigger på farven for at vurdere om temperaturen er nok. Der kan under tilsynet ikke forklares hvilken temperatur kødet skal have før det er færdigstegt. I følge virksomhedens risikoanalyse skal animalske produkter varmebehandles til min. 75 grader.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **La Perla**

V/Hanar Velat

Adresse Flensborgvej 24, st

Postnr./By 6340 Kruså

CVR-nr. 29506108

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt om at der på Fødevarestyrelsens hjemmeside findes pjece om stegning af kebabspyd/shawarma.

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/>

[Vejledninger/Hygienjevejledning/Fotos/shawarmaa%202018%20ny.pdf](#)

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel

Fødevarestyrelsen

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

18-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk