

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **La boca de malbeck**

Adresse **Frederiksborggade 21**

Postnr./By **1360 København K**

CVR-nr. **37869902**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

23-11-2023



Tidligere kontrol

Dato	23-06-2020	
Dato	14-11-2019	
Dato	15-10-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur i køleenheder og i varmeskab, set måleudstyr samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden har mundtlig redegjort for opbevaring af empanadas. Der kontrolleres temperatur i empanadas i varmeskab hver 3. time.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køleenheder, produktionsoverflader, opvaskemaskine og gulv i produktionsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af gulv og produktionsoverflader. Vejledt om vedligeholdelse af flosset tætningsliste i kølebord samt om vedligeholdelse af træoverflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse af fødevarer. Vejledt om tilpasning af risikoanalyse i forhold til temperaturkrav for opvarmning, nedkøling og varmholdelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

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 boca de malbeck**

Adresse Frederiksborggade 21

Postnr./By 1360 København K

CVR-nr. 37869902

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling fra august 2023 til d.d. Vejledt konkret om dokumentation for varmholdelse af fødevarer.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel, men på engelsk. Vejledt om at skilte på dansk med oplysning om allergener.

Fødevarestyrelsen

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

23-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk