

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lara Grill**

Adresse **Ølbycenter 3**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **43716719**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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

27-02-2024



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter ophængning af smileymærke, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adgang til hygiejniske håndvaske faciliteter i tilvirknings køkken og produktions køkken, opbevaring og adskillelse af kølepligtige fødevarer på køl, opbevaring og adskillelse af fødevarer på lager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr: tilvirknings køkken, produktions køkken og kølerum, herunder komfur, ovn, vandbad, salat bar, kummefryser.

Vejledt generelt om regler for rengøring af lokaler. Vejledt konkret om løsnings forslag til udbedring af kloak.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lara Grill**

Adresse **Ølbycenter 3**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **43716719**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tilvirkningskøkken og serverings område. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring.

Kontrolleret affaldshåndtering i lukkede beholder, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse varemottagelse, opbevaring, varmeholdelse, varmebehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Varemottagelse og varmeholdelse siden virksomheden 01-02-2024 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe Mellem og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

27-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk