

Virksomhed **La Buca Degli Artisti**

Adresse Godthåbsvej 209

Postnr./By 2720 Vanløse

CVR-nr. 30599772

| 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"/> Anden kontrol              |  |

Denne kontrol, dato

**07-03-2014****Tidligere kontrol**

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 02-07-2013 |  |
| Dato 31-10-2012 |  |
| Dato 16-08-2011 |  |

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer er kontrolleret i alle køleskabe og frydere uden anmærkninger.

Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af serveringslokale, produktionsrum, lagerrum og toiletter er kontrolleret uden anmærkninger. Der er vejledt i hovedrengøring af vægge i mellemgang og i vinlagerrum

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af lokaler og inventar er kontrolleret. Der er vejledt i vedligeholdelse af vægge i lagerrum med frydere. Øvrige lokaler og inventar er kontrolleret uden anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkølling samt opvaskemaskinens skyllevandstemperaturer er kontrolleret fra forrige kontrolbesøg til d.d. uden anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed