

Kontrolrapport

Virksomhed **Casa Nostra**

Adresse Helsingørsgade 1

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 25320433

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
08-06-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 13-10-2016	
Dato 18-05-2016	
Dato 17-12-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at stegt kylling, rejer, røget laks maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: køledisk er målt med stegt kylling ca. 1½ kg, en spand rejer ca., 800 g og ca. 500 g røget laks mv. til 13, 3 grader med luft føler, over 30 minutter, den er gået fra 14 grader ned til 13, 3 grader. Virksomheden oplyser at de har lige fået det lavet køleskabe/disk med gas og har kontaktet montøren. Fødevarer vurderes og flyttes til kølerum eller kasseres. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Målt temperatur i kølerum. Opbevaring og adskillelse af fødevarer. Gennemgået mundligt procedurer for varmholdelse af sauce og større beholdere til fersk kød, så der ikke er mulighed for dryp til andre fødevarer. Toilet med forrum, døren til forrum stå direkte åben ud til lokale med produktion og opbevaring af fødevarer, der opbevares arbejdstøj, viskestykker mv i forrum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om begge døre holdes lukket fra toilet og forrum til køkkenet og arbejdstøj viskestykker

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af udstyr og

Kontrolrapport

Virksomhed **Casa Nostra**

Adresse Helsingørsgade 1

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 25320433

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

inventar i køkkenet, opvaskemaskine, kølerum og barområde. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Set udført dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden februar 2017 og frem til d.d. Ingen anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Dette er en kampagnekontrol som led i sporbarhedskampagnen på fødevarer. Set grønlandsrejer i spande 800 g 6 stk. 5. juni 2017 via faktura, cheddar ost i poser 200 g 12 poser via faktura 6. juni 2017, oksemørbrad 17 kg via 23. maj 2017, kebab hakket kød i poser 2,5 kg, burger 200g via 7. juni 2017 via faktura. Ingen anmærkninger