

Kontrolrapport

Virksomhed **La Coruna Restaurant**

V/Osman Acar
Adresse Sjælør Boulevard 46A
Postnr./By 2450 København SV
CVR-nr. 20222441

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
31-05-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 20-04-2016	
Dato 01-10-2015	
Dato 12-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Det indskræpes, at lokaler og inventar, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand. Følgende er konstateret: Liste til kumrefryser, skab under arbejdsbord i køkken, opvaskemaskine, lister til køledisk og køleskab i produktions/diskområdet fremstår snavset Gulv langs kanter samt under inventar i hele virksomheden fremstår snavset og støvet. Loft i kølerum fremstår snavset med gul kondens samt gitter til blæser fremstår snavset med et lag af støv. Opvaskemaskine fremstår snavset indvendig med rød alger og andet snavs. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden vil rengøre straks. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler; køkken samt lager, udstyr og inventar, samt bag disk. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for opvarmning, nedkøling, opbevaringstemperatur samt modtagerkontrol for perioden 2017. Ingen anmærkninger.

