

Kontrolrapport

Virksomhed **Casa Nostra**

Adresse Helsingørsgade 1

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 25320433

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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	
14-09-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 05-07-2017	
Dato 08-06-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 13-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Målt temperatur i køleindretninger.

Gennemgået mundligt procedurer for varmeholdigste og nedkøling af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Overflader af arbejdsborde, hylder og køleindretninger og kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr i køkkenet, som arbejdsborde, vandbad,

opvaskemaskine, køleindretninger. Kontrolleret: Pizzaborde er absorberende og trænger til udskiftning eller vedligeholdelse.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, temperaturkontrol for køleindretninger, opvarmning og nedkøling for perioden maj og frem 11. september 2018. Gennemgået resultaterne for varemodtagelse og nedkøling. Virksomheden skriver den samme temperatur for opvarmning og nedkøling af fødevarer. Virksomheden begynder fremadrettet at notere den korrekte temperatur. Kontrolleret: Varmeholdigste af sauce i vandbad.

Kontrolrapport

Virksomhed **Casa Nostra**

Adresse Helsingørsgade 1

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 25320433

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler at dokumentere varmeholdigste af sauce. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler dokumentation

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, varmeholdigste, nedkøling mv. Det indskræpes, at virksomheden skal kunne fremvise en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise risikoanalyse som omfatter varemottagelse blanketter 1,2,3, varmeholdigste blanket 7, nedkøling blanket 9 mv. Virksomheden havde følgende bemærkninger:

Virksomheden kan fremvise blanket 6 for opvarmning og viste ikke at de skulle have de andre blanketter.

Virksomheden oplyser at de indkøber en branchekode. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- numre



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

14-09-2018

Dato