

Kontrolrapport



Virksomhed **La Dolce Vita**

Adresse Kongensgade 6

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 32944329

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.	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

26-10-2018



Tidligere kontrol

Dato 03-12-2017	
Dato 06-07-2016	
Dato 17-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i

kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at

diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk

håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe

og aftørringspapir i produktionskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionsområde herunder overflader som

kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og

vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter

fremstår rene. Kontrolleret barområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkning: Skadedyrssikring af produktionskøkken.

Følgende er konstateret: Gummilister i kold jomfru er revnet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse, da de fremstår rene. Vejledt

generelt om regler for vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set risikoanalyse og egenkontrolprogram samt

stikprøvevis kontrolleret dokumentation for modtagerkontrol af

kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning

og nedkøling for perioden marts 2018 og frem til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

