

# 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	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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>02-10-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 13-09-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 10-08-2017	
Dato 31-05-2017	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. I forbindelse med kampagne "tilbage på sporet" er virksomheden blevet vejledt konkret og generelt om temperatur måling af opvarmning og nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler; køkken, disk område samt lager, udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret lokaler; køkken, disk område samt lager, udstyr og inventar. Ingen anmærkninger. I forbindelse med kampagne "tilbage på sporet" er virksomheden blevet vejledt konkret og generelt om vaskbare overflader på ny opført lager. Herunder ved evt. maling af hylder.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Kontrolleret dokumentation for opvarmning, nedkøling, opbevaringstemperatur samt modtagerkontrol for perioden sidste kontrolbesøg til d.d. Ingen anmærkninger.

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