

Kontrolrapport



Virksomhed **La Locanda dei Liberati**

Adresse C.W. Obels Plads 3

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 36083239

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| 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, forbud eller tvangsbøder |
| 4 | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 01-02-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 21-07-2017 | |
| Dato 03-03-2016 | |
| Dato 12-08-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost samt stikprøvevis kontrol af temperatur køl og frys-OK

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Alle fødevarekontakt flader, udstyr, redskaber til håndtering af fødevarer, køl og frys-OK Følgende er konstateret: synligt snavs i gulvrister, snavs under ovn, samt Snavs ved fuger ved opvasken. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for at rengøring i produktions områder skal holdes rene, samt egenkontrol af rengøring skal effektiviseres.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt konkret om udskifning af fuger ved opvask samt udbedring af huller/revne i væg.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set stikprøvevis kontrol af varemottagelse, temperatur kontrol af køl/frys, opvarmning/nedkøling af fødevarer samt rengøring for perioden: 01.01.2018-d.d.-OK

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Vejledt konkret om at der skal findes risiko analyse for sousvide, samt risiko analyse på affaldshåndtering uden låg i fødevarer produktions område.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift