

Kontrolrapport



Virksomhed **La Familia ApS**

Adresse Havnevej 12

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 39725797

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| 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 | |
| 12-02-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 10-10-2018 | |
| Dato 30-05-2018 | |
| Dato 07-03-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølemontre i køkkenet samt køleskab i pizzaafsnit. Vejledt virksomheden om anvendelse af godkendt desinfektionsmiddel ved rengøring af isterningemaskine. Under tilsynet blev det konstateret at der var vand på gulvet i det ene hjørne i kølerummet som jævnlig blev støvsuget op. Vejledt virksomheden om udbedringen af kælderlokalerne således at der ikke trænger vand ind.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Pizzaafsnit, køkken med inventar. Vejledt om øget frekvens for rengøring af isterningemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol ved varemottagelse, opbevaringstemperaturer samt opvarmning siden sidste tilsyn. Vejledt om temperaturkontrol med nedkøling i intervallet fra 65 grader til 10 grader på max 3 timer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: O.K.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.