

Kontrolrapport

Virksomhed **Casa Nostra**

Adresse Helsingørsgade 1

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 25320433

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
08-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 25-06-2019	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 08-05-2019	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 17-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

opbevaringstemperatur.

Det indskræpes, at kølepligtige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer opvarmet/ nedkølet produkter så som 2 slags sauce ca. 1 kg. i hver, stegt kylling ca. 2 kg, stegt bacon ca. 1 kg, skinkestrimler ca. 500 gram og ost ca. 500 gram i åben montre i produktionsområde. Lufttemperaturen blev målt til 17°C og med indstiksmålinger blev der i kylling målt 9,4 °C og i pebersauce 12,2°C Virksomheden havde følgende

bemærkninger: Vi kassere det. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt omkring løsningsmuligheder hvis gældende temperatur ikke overholdes, fx. med tid.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur i kølrum, adskillelse af fødevare på køl, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionsområde og salgsområde med inventar. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Under hylder og ved væg i kølerum er

Kontrolrapport

Virksomhed **Casa Nostra**

Adresse Helsingørsgade 1

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 25320433

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

der noget formodet skimmel.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: skadedyrssikring af produktionskøkken.

Følgende er konstateret: ved tilsynets start stod vindue åben, det blev lukket med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for skadedyrssikring af samme f.eks med et fluenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af virksomhedens egenkontrol, herunder: Varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmningstemperaturer, nedkølingstemperaturer af div. Fødevarer, fra sidste kontrolbesøg til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden har et link til www.findsmiley.dk på deres hjemmeside

Mærkning og information: Kontrolleret følgende: skiltning med information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre via www.cvr.dk

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarelovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Anmærkninger hos sådanne virksomheder med dårlig regelefterlevelse medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.
