

Kontrolrapport



Virksomhed **La Rosa**

Adresse Tranegårdsvej 68

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 32069908

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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	
02-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 16-05-2019	
Dato 24-09-2018	
Dato 03-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur køl og frost, adskillelse og overdækning, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, procedurer for opvask og desinfektion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af butikslokale, lagerlokale, produktionsområde med køle og fryseinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået virksomhedens planer for reovering.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, køle og frysekontrol, opvarmning og nedkøling.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret sporbarhed på panchetta,

