

Kontrolrapport

Virksomhed **La Rucola**

Adresse Gefionsvej 47C

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 32687253

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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		
26-09-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	18-06-2019	
Dato	10-05-2019	
Særlige mærkningsordninger		
Dato	08-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har grundlæggende kendskab til akrylamid og betydning af temperatur/tid/farve for pommes frites (kulhydratholdige fødevarer). Drøftet FVST anbefaling med opvarmning af kulhydratholdige produkter ved højeste 175°C.

Målt opbevaringstemperatur i kølerum herunder adskillelse af fødevarer således at diverse kontamineringer forebygges.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftøringspapir i

produktionsområde.

Følgende er konstateret: I åben køledisk ved ovn er der opbevaret pizza topping 6 forskellige varianter, produkter er opvarmet nedkølet, luft temperaturen blev målt til mellem 10°C- 12°C.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden max har stået der i en time. Vejledt konkret om gældende temperatur krav og om løsningsmuligheder med tid hvis temperaturen ikke overholdes.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Kontrolrapport

Virksomhed **La Rucola**

Adresse Gefionsvej 47C

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 32687253

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: På vægge, hylder, og ved blæser i kølerum der er tydeligt sort snavs formodet smimmel. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se, det vil der straks blive ordnet
Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktionskøkken fremstår velvedligeholdet med hele og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommes frites.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

26-09-2019

Dato