

Kontrolrapport

Virksomhed **La Banchina IVS**

Adresse Refshalevej 141A

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 37994987

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
03-10-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	19-10-2018	
Dato	11-09-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	14-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Følgende er konstateret: Håndvask i anretterkøkken står snavset service og en tom flaske. Det er ikke muligt at vaske hænder.

Virksomheden oplyste, at det kunne de godt se.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret placering af personaletoilet uden anmærkninger.

Konkret vejledt om løsningsforslag for vedligeholdelse af lagerrum således at det kan benyttes som grovkøkken.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktionsbærende flader i produktionskøkken, lager og prepkøkken uden anmærkninger.

Følgende er konstateret: Der er spindelvæv i loft i prepkøkken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

2 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **La Banchina IVS**

Adresse Refshalevej 141A

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 37994987

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret: Dør til prepkøkken står åben ud til det fri/ grill område, der er blade mm indenfor på gulvet. Grøntsager står på hylder udenfor bag prepkøkken.

Virksomheden lukkede dør og oplyste, at grøntsager var blevet leveret i dag og skal flyttes på lager om lidt.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret: Skadedyrssikring af personaletolet.

Følgende er konstateret: Der er ingen rist på afløb. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om skadedyrssikring.

Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: Metalskinner på vægge i prepkøkken fremstår rustne, træplader bag opvask er fugtige og absorberende, træbordplade i anretterkøkken er absorberende, dørkant til prepkøkken er ujævn, bord ved siden af udendørs grill fremstår med ubehandlet træ og områder der ikke er vaskbare.

Virksomheden havde oplyste, at de vil gøre noget ved det.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for vedligeholdelse samt dokumentation stikprøvevist for varemodtagelse, opvarmning, nedkøling og opbevaring fra juli indtil dags dato uden anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens cvr.nr. uden anmærkninger. Konkret vejledt om registrering som primærproducent i tilfælde af, at grøntsager dyrket i restaurant skal benyttes til andet end pynt.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

03-10-2019

Dato