

Kontrolrapport

Virksomhed **La Coruna Restaurant**

V/Osman Acar

Adresse Sjælør Boulevard 46A

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 20222441

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	
23-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 26-06-2019	
Dato 02-10-2018	
Dato 13-09-2018	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområder med opvaskemaskine, kølerum, emfang, arbejdsborde og redskaber. Følgende er konstateret: Under køleskabe i baglokale ses ost og gammelt støv langs væggen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om hyppigere rengøring af svært tilgængelige steder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opvarmning, nedkøling, køle og frysekontrol for perioden fra sidste tilsyn til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ok

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