

Kontrolrapport

Virksomhed **La Strada af 31.10.2006 ApS**

Adresse Humlebæk Strandvej 46

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 28668619

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	2
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	
13-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 18-09-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 19-09-2018	
Dato 30-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Dør fra toilettets forrum til forretningslokalet stod ved kontrolbesøget åben. Ydermere opbevares der flasker med vin i toilettets forrum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for indretning af toiletrum og at fødevarer skal beskyttes mod kontaminering.

Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Temperaturer i køleskabe i virksomhedens kælderlokale.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skuffekølere i virksomhedens forlokale fremstår nye og rengjorte. Skufferne er ligeledes blevet placeret på en sådan måde at de kan åbnes helt og der kan gøres ren bag ved dem.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tætningslister på køleskab i forlokalet fremstår nye og rengjorte.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er

30 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

