

Kontrolrapport



Virksomhed **la rosa pizza**

Adresse Solrød Strandvej 105A

Postnr./By 2680 Solrød Strand

CVR-nr. 30097432

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.	
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

26-11-2019



Tidligere kontrol

Dato 08-01-2018	
Dato 25-10-2017	
Dato 05-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Vejledt om sæbe og papir ved alle vaske. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Toiletdøren står ved tilsynstart åben, mens forrumsdøren var lukket. Konkret vedledt om at der skal være 2 lukkede døre fra toilet til hvor der opbevares og håndteres fødevarer. I kølrummet står spande med dressing på gulvet. Konkret vejledt om at fødevarer ikke må være placeret på gulvet, idet der kan være risiko for kontaminering fra spande/gulv til bordplader ved håndtering af dressing.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Konkret vejledt om at overfladebehandle hylde over håndvask, så den ikke fremstår med ubehandlet spånplade. Endvidere vejledt om at udbedre fuger ved håndvask, så den fremstår glat uden revner.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **la rosa pizza**

Adresse Solrød Strandvej 105A

Postnr./By 2680 Solrød Strand

CVR-nr. 30097432

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dækkende risikoanalyse og dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning for 2019. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret efter egen fastsatte frekvens som er 1 gang om ugen i November. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden har ingen nedkøling og varmeholdelse. Set egnet termometer til måling af CCPér.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Virksomheden linker til kontrolrapport på egen hjemmeside.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

26-11-2019

Dato