

# Kontrolrapport



Virksomhed **L'Alsace ApS**

Adresse **Ny Østergade 9**

Postnr./By **1101 København K**

CVR-nr. **30498402**

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

Denne kontrol, dato	
<b>18-11-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 15-02-2018	
Dato 04-05-2017	
Dato 26-10-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået

produktionsflow, herunder placering af håndvaske ift.

arbejdsstationer . Ingen anmærkninger.

Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af

fødevarer i kølerum og øvrige køleinventar, herunder

opbevaring af fersk fisk og skaldyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions -og

opvaskeområde samt kølerum, herunder overflader og

driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktions -og

opvaskeområde samt kølerum. Yderligere

Yderligere kontrolleret måleudstyr til kontrol af kritiske

kontrolpunkter. Ingen anmærkninger.

Kanter langs vindueskarme i koldt og varmt

produktionsområde fandtes knækkede flere steder og

rørsystemer over varmt område fandtes med ujævne

overflader flere steder efter længere tids varmepåvirkning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om

løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Der er set risikoanalyse over

vedligeholdelse af udstyr og inventar, herunder gennemgået

virksomhedens procedure for løbende vedligeholdelse. Ingen



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **L'Alsace ApS**

Adresse Ny Østergade 9

Postnr./By 1101 København K

CVR-nr. 30498402

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling for perioden primo juli 2019 frem til d.d. Yderligere set stikprøvevis dokumentation for temperatur og holdetid ved sous videproduktion.

Der er vejledt generelt om dokumentation af opvarmningstid.

Emballage m.v.: Virksomheden oplyser at de tilbereder Sous vide i husholdningsfilm. Der er vejledt konkret om anvendelse af fødevarekontaktmaterialer, herunder leverandørreklæring/datablad.