

# Kontrolrapport

Virksomhed **La Perla**

V/Hanar Velat

Adresse Flensborgvej 24, st

Postnr./By 6340 Kruså

CVR-nr. 29506108

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
<b>19-11-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 01-07-2019	
Dato 08-05-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 12-09-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mulighed for hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Set klargøring af frossen kebabkød til stegning på spyd.

Kontrolleret procedurer for nedkøling af fødevarer.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: I køleskab står en stålkantine med færdigttilberedt kebabkød. Virksomheden oplyser, at kebabkød er blevet stegt i ovn og lagt på køl til nedkøling i går aften. Opbevaringstemperatur i køleskab måles med luftføler til 5,7 gr. C. Med indstikstermometer måles kernetemperatur i kebabkød til 20,5 gr. C. Virksomheden kasserede fødevarer med det samme. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får jeg styr på. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt om procedurer for sikker nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar, udstyr og lokaler,

