

# Kontrolrapport

Virksomhed **La Banchina IVS**

Adresse Refshalevej 141A

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 37994987

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
<b>16-09-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-11-2019	
Dato 03-10-2019	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 19-10-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Der er ingen varmt vand i vandhanerne i produktionskøkken, produktion er ikke opstartet endnu og virksomheden oplyser, at de finder ud af, hvorfor vandvarmer ikke virker.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for håndvaskefaciliteter.

Kontrolleret temperaturer i køleskabe i produktionskøkken og cafe uden anmærkninger. Konkret vejledt om regler for afskærmning af uemballerede fødevarer mod kunder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, redskaber og udstyr. .

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Gummilister på køleskabe fryser har sorte fugtige belægninger, der er spindelvæv under loft omkring udsugningsrør, der er fedtet spindelvæv imellem vægge/ loft og pander, der er mange perler med kondensvand i fryser og køleskab, nyvaskede condibøtter står i stakke på hovedet og der er kondens imellem dem, lamper og loft er fedtet og der er kondensperler i loft og opvaskemaskine har

