

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	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
06-07-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 13-01-2020	
Dato 13-11-2019	
Særlige mærkningsordninger	
Dato 18-09-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:Faciliteter til hygiejnisk håndvask med varmt og koldt vand, sæbe og aftørringspapir. Ansatte anvender handsker på en hygiejnisk måde. Mundtlig gennemgået virksomhedens arbejdsgange for håndvask.

Udleveret planche med "sådan vasker du hænder".

Virksomheden har egnet og rent arbejdstøj. Faciliteter til opbevaring af arbejdstøj og ting i kælder. Gennemgået virksomhedens retningslinjer for sygdom blandt ansatte.

Mundtlig gennemgået nulstilling af køkkenet ved sygdom med norovirus blandt ansatte. Udleveret og gennemgået fakta ark om norovirus.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Inventar og udstyr i produktionskøkken og arbejdsborde. Mundtlig gennemgået virksomhedens arbejdsgange for rengøring af virksomhedens faciliteter. Vejledt virksomhed til at følge anvendelsesforskrifterne på rengørings- og desinfektionsprodukter. Udstyr kan desinficeres i en opvaskemaskine med en høj skyllevandstemperatur - min. 80 grader.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også

Kontrolrapport

Virksomhed **La Strada af 31.10.2006 ApS**

Adresse Humlebæk Strandvej 46

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 28668619

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. Interview af ejer af virksomhed om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyge).



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

06-07-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift