

Kontrolrapport

Virksomhed **La Neta Vesterbro**

Adresse **Istedgade 88**

Postnr./By **1650 København V**

CVR-nr. **38387367**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-08-2021



Tidligere kontrol

Dato **24-05-2019**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomheden har mundtlig gennemgået deres procedure for nedkøling. De oplyser de anvender mindre bakker,

virksomheden har fremvist et funktionelt termometer.

Virksomheden er i gang med en tilberedning af stegt oksekød og derefter nedkøling af tilberedt oksekød, der er visuelt fremvist høje bakker til nedkølingen. Vejledt konkret om brug af lave bakker.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Risikoanalyse.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en dækkende risikoanalyse for nedkøling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om udarbejdelse af dækkende risikoanalyse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram er dækkende for nedkøling af fødevarer. Der er set dokumentation for nedkøling fra maj 2021 til d.d. Set fungerende måleudstyr til udførsel af temperatur dokumentation for nedkøling af tilberedte fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk