

Kontrolrapport

Virksomhed **LA CASA ApS**

Adresse **Søndergade 2**

Postnr./By **8500 Grenaa**

CVR-nr. **36455837**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	25-11-2019	
Dato	17-10-2019	
Dato	21-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Følgende er konstateret: I virksomhedens køkken forefindes 1 vask der bruges til både skyllevask, grøntvask og håndvask. Der arbejder 2-3 medarbejdere i køkkenet af gangen og 1-2 tjener i restauranten og i travleperioder 1 opvaske. Alle benytter sig af samme håndvask. Virksomheden har tilvirkning af fødevarer mens der betjenes kunder og vaskes op. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg forstår ikke at der ikke er nogen der har fortalt mig det før, så det var noget jeg kunne gøre noget ved. Jeg synes det er uretfærdigt. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyg), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark. Ydet



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **LA CASA ApS**

Adresse **Søndergade 2**

Postnr./By **8500 Grenaa**

CVR-nr. **36455837**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

generel vejledning om "nulstilling" af køkken. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Køkken og produktbærende overflader. Der vaskes med vand og sæbe og der desinficeres efterfølgende med klorholdigt deesinfektionsmiddel.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. Interview af medarbejder i køkken om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyge).



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-10-2021

Dato