

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **La Perla**

Adresse Landemærket 27, st

Postnr./By 1119 København K

CVR-nr. 17483676

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 26-08-2021	
Dato 10-03-2021	
Dato 02-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder i køkken samt i køleskabe i spiselokale.

Kontrolleret opbevaring af emballeret drikkevarer. Vejledt konkret om drikkevarer løftes fra gulv under opbevaring samt adskillelse af tomme og brugte sodavandsflasker fra nye og fyldte, da virksomheden opbevarer disse direkte på gulv og i samme kasse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Venstre fritstående køleskab i mindre rum i spiseområde fremstår indvendigt i ventilation og på hylder med hvide belægninger samt at der i bund på samme køleskab, ligger væske med madrester af ældre dato. Samtlige køleskabe i køleborde i produktionskøkken fremstår på udvendige kanter med sorte og gule belægninger, støv og fedt. Emfang fremstår indvendigt i top med tykke gule belægninger samt at hylde over komfur fremstår på underside med tyk gul/sort

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **La Perla**

Adresse Landemærket 27, st

Postnr./By 1119 København K

CVR-nr. 17483676

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

belægning. Udvendig på ovn fremstår snavset, støvet og med en belægning på. Røremaskine under ovn fremstår indvendig på top med indtørret mørkegule belægninger af dejrester af ældre dato. Klinker på væg under opvaskebord samt bord ved hul i væggen til bar fremstår med snavset med løbende mørke belægninger. I produktionskøkken samt bar fremstår gulv langs væg med sorte belægninger og rester af mad af ældre dato. Redskaber i skuffe ved siden af komfur fremstår fedtet og snavset. Bord under kaffemaskine fremstår støvet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi skal have nyt inventar og lukker ned i dag for at lave om. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: bordplade samt gulv i barområde. Følgende er konstateret: gulv i barområde fremstår med huller i laminat samt at bordplade fremstår tapet sammen flere steder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Ejer oplyser på kontrolbesøget at virksomheden skal lukket ned i 12 dage og at gulv og bordplade i bar skiftes.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning samt nedkøling. Vejledt generelt om regler for dokumentation af egenkontrol da virksomheden fra februar 2022 nedkøler på 5 timer, men oplyser at det er skrive fejl, og at der nedkøles på 3 timer. Vejledt konkret om dokumentation af temperaturer ved varemodtagelse, da virksomheden noterer varemodtagelse uden at dokumenterer temperaturer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. vikr.dk.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

20-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk