

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **La Trattoria**

Adresse **Frederiks Alle 130**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **17463292**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
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

24-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	24-02-2023	
Dato	23-02-2023	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	21-11-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Facilitet til hygiejnisk håndvask.

Opbevaring af kølekrævende fødevarer samt adskillelse med henblik på kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Ved hængslerne på lågerne i kølebordene i det bagerste produktionskøkken ses der ansamlinger af støv, mørke belægninger og produktionsrester. I det store køleskab i det bagerste produktionskøkken, hvor der opbevares pesto og grøntsager, ses der mørke skimmellignende belægninger på gummilisten. På bagdøren, dørkarmen og ved gulvet ved døren i det bagerste produktionskøkken ses der indtørrede gule og mørke klistrede belægninger. Ved bordben på køleborde i det bagerste produktionskøkken ses der massive ansamlinger af støv. På skraldespanden i det bagerste produktionskøkken ses der massive indtørrede gule belægninger. Under og ved siden af pizzaovnen ses der massive støvbelægninger. På papirbeholder og håndvask i det bagerste produktionskøkken ses der indtørrede gule og mørke belægninger. I opvaskemaskine ses der orange belægninger rundt om

Fødevarestyrelsen

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

1 time 40 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 Trattoria**

Adresse Frederiks Alle 130

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 17463292

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

spulearmen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi gjort rent. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt om regler for renholdelse og vejledt konkret om øget rengøringsfrekvens. Fotodokumentation optaget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr. Det indskræpes, at redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt. Følgende er konstateret: Mange af virksomhedens opbevaringshylder i både køleenhederne og fryseenhederne, hvor der opbevares fødevarer fremstår med afskalning og der ses en del rustdannelse. Virksomhedens gulv i bagproduktionslokalet fremstår med sprækker og huller, hvor laminaten er slidt af flere steder, ved døren i samme lokale mangler der en halv flise, dørens gulvkant fremstår slidt og med afskalning. Gummilisterne i køleenhederne og fryseenhederne fremstår slidte og med huller. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt om regler vedligeholdelse. Fotodokumentation optaget

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret for varemottagelse siden 03.06.2023, har ikke dokumenteret for opbevaringstemperatur på køl og frost siden 28.06.2023, har ikke dokumenteret for opvarming siden 25.05.2023 og har ikke dokumenteret for nedkøling siden 24.06.2023. Virksomheden har en risikoanalyse hvor aktiviteterne er udpeget som CCP, virksomheden har skriftlige egenkontrolprocedure for ovenstående aktiviteter, og har fastsat deres frekvens for dokumentation til 1 gang pr. uge. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt konkret om placering.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

24-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk