

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **La Stella Pizza og Grill**

Adresse **Toftegårds Plads 4**

Postnr./By **2500 Valby**

CVR-nr. **35700374**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
03-07-2024		
Tidligere kontrol		
Dato	20-07-2023	
Dato	27-03-2023	
Dato	15-03-2023	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer, adskillelse og tildækning af fødevarer samt temperaturer i køleanordninger. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt omkring procedurer for opbevaring af kølepligtige fødevarer i åben kølemontre i diskområdet.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: Virksomheden har et viskestykke hænge i diskområdet der bliver anvendt til hænder der er meget snavset med store belægninger af madrester. Yderligere vasker virksomheden karklude i en bøtte med klorin. Vandet, bøtten er meget snavset

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Konkret vejledt omkring procedure for hygiejnisk vask eller udskiftning af karklude og viskestykker.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **La Stella Pizza og Grill**

Adresse Toftegårds Plads 4

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 35700374

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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: Der er snavset med sorte og fedtede belægninger ved bagkanten ved vask i køkken, i mikroovnen, på fryseren, i køleskabet i køkken, under inventarer, på bordben. På lageret fremstår gulv snavset med madrester. Opvaskerbakken fremstår meget snavset med fedtede belægninger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der bliver gjort rent

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Der er taget billeder af forholdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

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: Hylde og bordplade i diskområdet fremstår dårligt vedligeholdt.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis set dokumentationen af egenkontrollen: Opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, varemottagelse for perioden fra januar til d.d. Ingen anmærkninger. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Fødevarestyrelsen

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

03-07-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift