

Kontrolrapport

Virksomhed **LA PUPA**

Adresse **Møllergade 78**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **21824747**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	☐ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-12-2018



Tidligere kontrol

Dato	30-10-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	11-05-2017	
Dato	22-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvask i pizza område, temperatur og adskillelse i køleenheder, temperatur i fryserne. Konkret vejledt om f.eks at få en sæbedispenser ved håndvask i pizzaområde så sæben altid er tilgængelig. Generelt vejledt om reglerne for der ikke må ske krydskontaminering. Konkret vejledt om f.eks at stille pizzaspader i et fad i stedet for direkte på gulv.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af loft, vægge og hylder i opvaskeafsnit, komfur og grill i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har udarbejdet en skriftelig risikoanalyse som er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden har risikoblanketter fra fødevarestyrelsens hjemmeside (blanket 1, 2, 3, 6 og 9) for varemodtagelse, varmebehandling og nedkøling. OK.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Folie og alubakker.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

30 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk