

Kontrolrapport



Virksomhed **La Coruna Pizzabar**

Adresse **Holmegaardsvej 32**

Postnr./By **4684 Holmegaard**

CVR-nr. **35990275**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	1
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

31-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	29-08-2018	
Dato	05-10-2017	
Dato	02-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer for tilberedning af pommes frites i friture, herunder at virksomheden anvender olie beregnet til friturestegning, at olien skummes og hyppigt udskiftes samt at farven på pommes frites overholder den vejledende benchmark værdi, ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser, at den friterer ved mellem 190-250grader. Vejledt konkret om løsningsmulighed for tilberedning efter producentens anvisninger på 180grader. Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder i tilvirkningsområde med udskænkning, ingen anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl og frost, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om løsningsmulighed for at holde bøffer på frost i primæremballage. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i baglokale hvor der tilvirkes pizzadej og grøntsager. Generelt vejledt om regler for, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 5 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **La Coruna Pizzabar**

Adresse **Holmegaardsvej 32**

Postnr./By **4684 Holmegaard**

CVR-nr. **35990275**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af køkken, herunder vandrette produktbærende overflader samt køle-/fryseinventar, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om renholdelse af kølerum i baglokale, herunder opsamlingsbakke under køleblæser samt renholdelse på underside af hylder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligeholdelse af køkken, herunder vandrette produktbærende overflader, gulve samt køle-/fryseinventar, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for vedligehold af udstyr, herunder tætslutningslister i køleinventar ved grillafdelingen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse tager højde for dannelse af akrylamid ved varmebehandling af kulhydratholdige produkter, ingen anmærkninger.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Kemiske forureninger: Kontrolleret virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med kampagne på afbødende foranstaltninger for akrylamid, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

31-10-2019

Dato