

Kontrolrapport

Virksomhed **La Strada af 31.10.2006 ApS**

Adresse **Humblebæk Strandvej 46**

Postnr./By **3050 Humlebæk**

CVR-nr. **28668619**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
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

06-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	13-01-2020	
Dato	13-11-2019	
Særlige mærkningsordninger		
Dato	18-09-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med varmt og koldt vand, sæbe og aftørningspapir. Ansatte anvender handsker på en hygiejnisk måde. Mundtlig gennemgået virksomhedens arbejdsgange for håndvask. Udleveret planche med "sådan vasker du hænder". Virksomheden har egnet og rent arbejdstøj. Faciliteter til opbevaring af arbejdstøj og ting i kælder. Gennemgået virksomhedens retningslinjer for sygdom blandt ansatte. Mundtlig gennemgået nulstilling af køkkenet ved sygdom med norovirus blandt ansatte. Udleveret og gennemgået fakta ark om norovirus.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Inventar og udstyr i produktionskøkken og arbejdsborde. Mundtlig gennemgået virksomhedens arbejdsgange for rengøring af virksomhedens faciliteter. Vejledt virksomhed til at følge anvendelsesforskrifterne på rengørings- og desinfektionsprodukter. Udstyr kan desinficeres i en opvaskemaskine med en høj skyllevandstemperatur - min. 80 grader.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrollrapport

Virksomhed La Strada af 31.10.2006 ApS

Adresse Humlebæk Strandvej 46

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 28668619

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyg), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejders syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. Interview af ejer af virksomhed om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyg).



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-07-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift