

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

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	1
Mærkning og information	1
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

10-05-2022



Tidligere kontrol

Dato 17-07-2019



Dato 11-12-2018



Dato 30-10-2018



Virksomhedens egenkontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af kølekrævende og ikke kølekrævende fødevarer på lager under tildækning og adskillelse i køleskab, fryser og tørvarelager. Virksomheden redegør for procesflow i produktionskøkken herunder tidsadskillelse mellem håndtering af fødevarer og håndvask. Virksomheden redegør for at de skyller grøntsager i produktionskøkken inden åbning af restauranten og efterfølgende bliver vasken kun benyttet til håndvask og hvis der opstår behov for brug af håndvask til ekstra skylning af grøntsager, så bliver opvaskeområdet rengjort og brugt til dette, så håndvasken i produktionskøkkenet altid er til rådighed for resten af personalet, ingen anmærkninger. Generelt vejledt for reglerne om at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til opsætning af håndvask i barområde, produktionskøkken, mellemgang ved tørvarelager eller i umiddelbar område, som er let tilgængeligt for personalet. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af opvaskeområde, produktionskøkken herunder emfang, komfur, bordoverflader

Fødevestyrelsen

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

1 time 5 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 PUPA**

Adresse Møllergade 78

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 21824747

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samt pålægsmaskine. Kontrolleret renholdelse af barområde, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling fra januar 2022 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling til minimum 75 grader samt nedkøling fra 65 til 10 grader på max 3 timer.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

Fødevarestyrelsen

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

10-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift