

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **La Tre Restaurant & Bar**

Adresse **Nærum Hovedgade 50**

Postnr./By **2850 Nærum**

CVR-nr. **40899987**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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

18-05-2022



Tidligere kontrol

Dato **22-06-2020**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i

produktion, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i

køleenheder, set funktionelt termometer, adskillelse og

tildækning af fødevarer opbevaret på køl. Gennemgået

mundtlig procedure for nedkøling. Vejledt generelt om hurtig

effektiv nedkøling. Vejledt konkret om evt. brug af tomt

fryseskab.

Kontrolleret: Opbevaring af æg. Det indskræpes, at æg

maksimalt må opbevares ved 12 °C. Følgende er konstateret:

Virksomheden har modtaget 4 bakker æg á 30 stk. kl. 9 dags

dato. Under tilsynet opbevares æggene ved rum temperatur 25

°C tilsynet er startet kl. 18.45.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi plejer at have

dem i køleskab.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal

holdes rene.

Følgende er konstateret: Gulvet i produktionslokalet fremstår

fedtet og med massive sorte belægninger, indvendig i

opvaskemaskine ses belægning på rørføringsarm øverst oppe

Fødevarestyrelsen

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

1 time 40 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 Tre Restaurant & Bar**

Adresse Nærum Hovedgade 50

Postnr./By 2850 Nærum

CVR-nr. 40899987

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

mod kanten ligeledes fremstår personaletoalet ikke rengjort, gulvet fremstår vådt og der ligger vådt toiletteppe som bærer præg af at have ligget der længe, håndvasken fremstår ikke rengjort. I

egenkontrollens program under gode arbejdsdage står der at toalettet skal rengøres en gang dagligt, personalet oplyser de gør toalettet rent en gang om ugen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør det rent og vi er opmærksomme på at gulvet er svært at holde rent.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbetalte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling for indeværende år.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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: CVR- og P-numre jf. Virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

18-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk