

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Op La restaurant**

Adresse **Vesterbrogade 148A, st**

Postnr./By **1620 København V**

CVR-nr. **25127765**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 01-03-2023	
Dato 08-11-2022	
Dato 08-09-2022	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl. Forrum til toilet samt faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: I virksomhedens kølejomfru i produktionskøkkenet, konstateres der 1 agurk og et bundt bladselleri med behårede og hvide plamager på overfladen. Virksomheden kasserede produkterne straks efter konstateringen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for varestandarder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Overflader i produktionskøkken, opvaskemaskine, isterningsmaskine, håndvask, samt køle- og frostenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Op La restaurant**

Adresse Vesterbrogade 148A, st

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 25127765

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling.

Vejledt konkret om temperaturmåling af forskellige varegrupper i egenkontrollens skriftlige dokumentation.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Hvidløgsblade, Bananblomst, Vagtelæg og Roasted Duck på frost. Ingen anmærkninger.

Vejledt om at virksomheden skal have procedurer for sporbarhed på fødevarer i virksomheden, herunder etablering af et internt sporbarhedssystem, da virksomheden får leveret alle fødevarer til en anden adresse.

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. og fødevareaktiviteter. jf. virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

12-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk