

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **La Neta CPH**

Adresse **Nørrebrogade 29**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **38387367**

| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**16-02-2024**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 23-07-2021 |  |
| Dato 24-01-2020 |  |
| Dato 21-11-2019 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, samt adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturer for fødevarer på køl og frost. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende opvarmning, herunder korrekt brug af termometer - set funktionelt indstikstermometer.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet. Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Følgende er konstateret: Personalettoilet fremstår med både toiletdør og forrumsdør åben. Personalettoiletet er placeret i opvaskeområde, og der er ca. 1m fra forrumsdør til reoler hvor der opbevares rent service/udstyr, samt til opvaskemaskine. Toiletdør og forrumsdør til kundetoilet er ligeledes åben. Der er ca. 2,5m fra forrumsdør til barområde hvor der håndteres uemballerede fødevarer, samt til uemballerede "tag selv" saucer/dip. Ydermere er der ca. 2 m. fra kundetoilet og til opvaskeområde, hvor dør også holdes åben. Virksomheden havde følgende bemærkninger Vi sørger for at holde dørene lukkede. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **La Neta CPH**

Adresse **Nørrebrogade 29**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **38387367**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Barområde, herunder gulve, vægge, lofter, bardisk og isterningsmaskine, samt indvendigt i køle-/fryseinventar i køkkenområde og på lager i kælder.

Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: I forkøkken fremstår væg/søjle ved siden af friture med tykke fedtede belægninger. I

opvaskeområde fremstår væg bag opvaskemaskine med snavsede belægninger og store plamager af formodet

skimmel. Gulv på lager i kælder fremstår på fliser og i fuger med tykke sorte belægninger af snavs, samt

nedtrådte produktionsrester af ældre dato. Der ses også en stor mængde nedfaldne hakkede løg, som er udtrådt

i området - medarbejder oplyser at de er fra tidligere på dagen. Virksomheden havde følgende bemærkninger:

Vi får gjort det rent. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen.

Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og

skriftlige egenkontrolprocedurer for aktiviteten opvarmning, samt stikprøvest kontrolleret virksomhedens

dokumentation af egenkontrollens gennemførsel af samme aktivitet, fra november 2023 og til d.d.

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

med smileysymbol.

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-nummer iflg. [www.virk.dk](http://www.virk.dk), samt

virksomhedens risikoplysninger hos Fødevarestyrelsen.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

16-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)