

Kontrolrapport

Virksomhed **Klassisk/Jægergårdsgade ApS**

Adresse **Jægergårdsgade 65**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **28996411**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
07-11-2017		
Tidligere kontrol		
Dato	20-09-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	20-07-2017	
Dato	29-06-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Nye procedurer igangsat, optøning foretages nu i kølerum, ok.

Procedurer ved suis vide tilberedning, nyt igangsat, vejledt om minimumstemperatur ved 56 grader, materiale med holdetider udleveret, kontrolheraf igangsættes, ok. Ny håndvask til kælder køkken er bestilt, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ny kompresser til frostrum er installeret, frostrum er igang med rengøring derefter, set, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Internet baseret egenkontrolprogram, risikoanalyse og dokumentation igangsat, set ok. Vejledt om risikoanalyse, procedurer samt

dokumentation ved tilberedning under 75 grader og lang tid.

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