

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.