

# Kontrolrapport

Virksomhed **WHITE ELEPHANT ApS**

Adresse Klostergade 1

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 32677320

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>20-11-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-12-2016	
Dato 29-04-2016	
Dato 20-11-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporttekst er ændret den 30. november 2017

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes at kogning af krebsdyr efterfølges af hurtig nedkøling. Hvis der ikke anvendes andre konserveringsmidler, skal nedkølingen fortsættes til en temperatur, som nærmer sig temperaturen for smeltende is. Efter pilning eller udtagning af kødet af skallerne skal de kogte varer straks fryses eller hurtigst muligt nedkøles til en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is.

Følgende er konstateret: Der opbevares tigerrejer i koldjomfru, der er med indstiks termometer målt 5,1 grader i bunden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: de vil prøve at skrue ned for temperaturen. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken med inventar samt bar område, ingen anmærkning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret lokaler og produktbærende overflader, ingen bemærkning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling fra sidste kontrol til dags dato, ingen anmærkning

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning

