

# Kontrolrapport

Virksomhed **Jerrys restaurant**

Adresse **Jordbrovej 11**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **38333453**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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	
<b>06-12-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-11-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 01-03-2017	
Dato 25-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum og kold jomfru, adskillelse af fødevarer samt håndtering af kebab.

Vejledt virksomheden om eventuelt at sætte låg på beholdere i kold jomfru til kød produkter når virksomheden ingen bestillinger har.

Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Temperatur i virksomhedens køle enheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af virksomhedens køle enheder i produktionslokale og baglokale, opvaskemaskine, isterningmaskine, produktionsområde samt betjeningsafdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens køle enheder, isterningmaskine og lokaler - OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opbevaring, varemottagelse samt opvarmning og nedkølig for de sidste 3 måneder til d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af kebab, bacon og pepperoni - OK

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter - OK.