

Kontrolrapport



Virksomhed **Brasserie Latin ApS**

V/ Philip B. Tahi

Adresse Klostergade 2

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 15994541

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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

20-11-2017



Tidligere kontrol

Dato 29-04-2016	
Dato 16-11-2015	
Dato 25-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolrapport er ændret d 12-12-17

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af muslinger, ingen anmærkning

Hygiejne: Rengøring: Rengøring: Kontrolleret køkken med inventar opvaskerum og kælder faciliteter, med følgende bemærkninger: Der er manglende rengøring af gulv i opvaske rummet og under komfuret. Vejledt om øget rengørings frekvens og fjernelser af stålplader på gulvet for nemmer rengøring i opvaskerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret kælder, opvaskerum og køkken. Følgende er konstateret: Der manglende vedligeholdelse af karme ind til opvaskerummet, gummilister i kold jomfru er manglende og kanter er beskadiget og der er manglende kant i vaskbart materiale under komfur i køkkenet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om vedligeholdelse af ældre lokaler, personalet oplyser at de godt kan se den manglende vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret varemottagelse, opbevaringstemperature, varmebehandling og nedkøling siden sidste til d.d. ok

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret uden anmærkning.

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen