

# Kontrolrapport

Virksomhed **Langhoff & Juul ApS.**

Adresse **Guldsmedgade 30**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **34467579**

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		
<b>26-03-2018</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	18-01-2018	
Dato	03-11-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	05-09-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Orden, adskillelse samt temperaturer ved opbevaring af fødevarer, set, ok.

Gennemgang af procedurer ved tilbereding, vacuummering, marinering samt varmebehandlings procedurer under 75 grader. En håndvask i køkkenet forbeholdes håndvask, der forefindes vask til fødevarer og til opvask, set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring i køkkenets område, kunde - og toiletområder set og fundet i orden. Opvask i maskine med skyl over 80 grader, set, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret ombygning af toiletområde, forrum ved kundetoile og udgang til gangareal, set og fundet i orden. Anbefalet at der opsættes dørlukkere på toilet og forrumsdøre.

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrolskabelon, risikoanalyse, set. Vejledt om nyopdateret egenkontrolprogram og risikoanalyseblanketter på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk). Set egenkontroldokumentation efter varemottagelse, køleopbevaring, varmebehandling og nedkøling fra sidst 2017 og til d.d., ok.

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