

# Kontrolrapport

Virksomhed **le basilic aarhus**

Adresse **Mejlgade 85**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **29477272**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	4
Virksomhedens egenkontrol	
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		
<b>24-04-2018</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	12-02-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse		
Dato		
Dato		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Følgende er konstateret: Der var ingen sæbe eller papir ved håndvasken. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om at viskestykker ikke er egnet til tørring af hænder men der skal bruges papir.

Hygiejne: Rengøring: Foretaget rengøringskontrol af opvaskemaskine. Det indskræpes, at udstyr, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes rene og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Opvaskemaskinen har røde belægnings indvendigt på bevægelige dele og i vaske huset. Virksomheden kunne ikke redegøre tilstrækkeligt for sine procedurer for rengøring da de forklarede at de lige havde rengjort opvaskemaskinen. Der er vejledt om rengøring af opvasker på sidste kontrol. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. billede dokumentation er vedlagt sagen.

Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr.

Det indskræpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Følgende er konstateret: I kølerummet er der skimmel ligende belægnings omkring og i blæser, på lampe og ledninger

