

# Kontrolrapport

Virksomhed **Jagger Fast Food Nørrebrogade**

Adresse **Nørrebrogade 114, st**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **37319627**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 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>12-10-2018</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	15-01-2018	
Dato	04-12-2017	
Hygiejne: Vedligeholdelse		
Dato		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse

under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger Talt om muligheden for dørpumpe på personalet toilet

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr:

toilet med forrum, produktionskøkken, opvaskestation og serveringsområde herunder gulve, vægge, hylder og bordflader samt opvaskemaskine, stegepander, emfang, køleskabe og køleskuffer. Mundtligt gennemgået rengørings og efterfølgende desinfektions procedure af slushice maskiner. Virksomheden anvender er godkendt desinfektionsmiddel til overflader og andet udstyr med Journal nr. 2010-20-5409-00144,

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder egenkontrolprogram set dokumentation for temperaturkontrol ved varemodtagelse, opbevaring og opvarmning fra januar 2018 til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

