

Kontrolrapport

Virksomhed **Klassisk/Jægergårdsgade ApS**

Adresse **Jægergårdsgade 65**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **28996411**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
14-12-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 08-11-2018	
Dato 26-04-2018	
Dato 14-03-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:oksekødi

stikovn sat til optøning udenfor køl.

Det indskræpes, at vacuumeret kød maksimalt må opbevares må opbevares ved den temperatur som fremgår af etiketten på produktet, i dette tilfælde under 5°C. Følgende er konstateret: Vacuumeret kød var sat til optøning natten over udenfor køl, det tyder på at der ikke er tilstrækkelig kølekapasitet til optøning af frostvarer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ellers tager det for lang tid at tømme op.

Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr. Det indskræpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand. Følgende er konstateret: Under stålhylderne i kælder køkken er der urene overflader med indtørret stænk fra håndtering af fødevarer, frostrum er rimet til med is/sne i loft og på gulv. Træbord og skærebædder er med ru/ujævn overflader og trænger til slibning eller udskiftning. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Montør til fryser er tilkaldt. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolrapport

Virksomhed **Klassisk/Jægergårdsgade ApS**

Adresse Jægergårdsgade 65

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 28996411

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold er igang, huller i gulvfliser i kælder køkken er udfyldt, set, ok. Det oplyses at der er plan for øvrig vedligehold af revnede/knækkede fliser, revner i gulv i anretterkøkken ved køledisk, ses ved næste tilsyn.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af de skriftlige egenkontrolprocedurer. Det indskræpes, at virksomhedens egenkontrolprocedurer til enhver tid skal være tilgængelige for Fødevarestyrelsen. Følgende er konstateret: Der kunne ikke fremvises skriftlige egenkontrolprocedurer for virksomhedens aktiviteter, der var udpeget ccp'er i udskrift fra tidligere anvendt risikoanalyse. Efter overgang til nyt egenkontrollsystem ser det ikke ud til at der er udarbejdet skriftlige egenkontrolprocedurer som beskriver alle virksomhedens fødevareraktiviteter og procedurer, herunder tartar, nedkøling, optøning mv. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er stoppet med tidligere egenkontrolprogram og vil slev udarbejde egenkontrolprogram. Internet baseret egenkontrolprogram. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.