

Kontrolrapport

Virksomhed **Langhoff & Juul ApS.**

Adresse **Guldsmedgade 30**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **34467579**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
30-04-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	06-06-2018	
Dato	26-03-2018	
Dato	18-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret orden og adskillelse af råvarer samt opbevaringstemperatur på køl, ok.

Vejledt omkring evt. anvendelse af blæstkøler og mere opdeling køle kapaciteten mellem virksomhederne, da køle kapaciteten er begrænset og under dagens kontrol var der fødevarer til nedkøling i anden del af virksomhedens køleskabe (der er ikke sanktioneret for dette da fødevarerne ikke var temperaturbelastet, virksomheden fjernede straks fødevarerne) Kontrolleret håndvaskefaciliteter, ok.

Gennemgået procedure for tilvirkning af svinerulle, virksomheden udarbejder risikoanalyse ved lave stegetemperature, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: opvaskemaskinen fremstod snavset med grå/brunlige belægninger på kanter og svingarm inden i maskinen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: kunne godt se det og påbegyndte rengøringen. Fotodokumentation er medtaget fra tilsynet. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: kontrolleret vedligeholdelse i produktionskøkken, ok. Virksomheden har opsat plade mellem

Kontrolrapport

Virksomhed **Langhoff & Juul ApS.**

Adresse Guldsmedgade 30

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 34467579

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvask og stikvogn, drøftet evt. en højre plade således at der ikke kan ske en kontaminering, virksomheden oplyser at pladen forhøjes, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrolprogrammets dokumentation stikprøvevis for opbevaringstemperatur, opvarmningstemperatur, nedkøling samt varemottagelse, for perioden januar 2019 til d.d. uden anmærkninger. Vejledt omkring udarbejdelse af risikoanalyse for stegning ved lave temperature, og fremad rettet bør analyserne være udarbejdet inden opstart.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

30-04-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift