

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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		
21-02-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	12-10-2018	
Dato	15-01-2018	
Dato	04-12-2017	
Hygiejne: Vedligeholdelse		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: medarbejdere går ved tilsynet med et viskestykke om nakken, som der benyttes til tørring af hænder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Ydet konkret vejledning om hygiejnisk håndvask af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleenheder, arbejdsborde, emfang, område ved friture og grill, redskaber og vaske.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionsområde og kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden benytter en fast recept for brug af tilsætningsstoffer.

Yderligere kontrolleret følgende uden anmærkninger: risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter. Dokumentation for gennemført kontrol af varemodtagelse, køleopbevaring og opvarmning af fødevarer fra december 2018 til og med dd.

