

Kontrolrapport

Virksomhed **Jerrys restaurant**

Adresse **Jordbrovej 11**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **38333453**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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, 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
11-04-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	29-11-2018	
Dato	06-12-2017	
Dato	07-11-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvask faciliteter, rent arbejdsbeklædning, opbevarings temperatur på køl og frost. ok. gennemgået procedure for 3 timers rettesnor for opbevaring af let fordærvelige fødevarer ved temperatur over 5 grader. følgende er konstateret, Der er ikke fastlagt procedure for styring af 3 timers rette snor. Vejledt om at styring her af ved enten p-skive eller opfyldning på faste klokkeslet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken, lager og kølerum, følgende er konstateret, Gulvet i kølerummet under hylder er der plamager af produktrester, på blæseren i kølerummet sidder der støv og skidt samt under hylder på lageret er der ligeledes manglende renholdelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om risiko for kontaminering.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret varemodtagelse, opbevarings temperatur, varmebehandling og nedkøling siden sidste kontrol til dags dato, ok. Vejledt om måling af andre varmebehandlede fødevarer end kun kødsovs som eksempelvis burger og indbagt pizza.