

Kontrolrapport

Virksomhed **L'estragon I/S**

Adresse **Klostergade 6**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **37673196**

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.	
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	
25-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-11-2018	
Dato 03-10-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 23-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse og opbevaring af rå og spiseklar fødevarer, temperatur på fiske køler samt køleskabe, gennemgået procedure for grøntsager med jord og rengøring af håndvask efterfølgende, toilet med forrum, ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: håndvasken er blokeret af friture så der er kun en håndvask til skylning af fødevarer samt hygiejnisk håndvask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om et korrekt antal håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleskabe i køkken og skur, inventar, produktbærende overflader, opvaskemaskine, ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: under hylde i køkken ses madrester hvor der opbevares fødevarer under. køleskab i bar ses sorte pletter på gummi lister.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

