

# Kontrolrapport

Virksomhed **Langhoff & Juul ApS.**

Adresse **Guldsmedgade 30**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **34467579**

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

Denne kontrol, dato	
<b>25-09-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 24-06-2020	
Dato 18-05-2020	
Dato 13-02-2020	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Efter åbning d.d. er der indkøbt nye råvarer. Kolonialvarer i lukkede beholdere kan anvendes da yder emballage er vasket og desinficeret. Hvis flasker fra kælder skal anvendes vaskes og desinficeres yderside inden anvendelse. Frostvarer fra kælderfryser kan anvendes når overflade på fryser er rengjort, ok. Håndvaskefaciliteter i køkken, set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Køkken, lager, barområde samt serveringsområde er beset og personalet oplyser at alle overflader gulve/vægge/rør, inventar og udstyr er rengjort og desinficeret med godkendt desinfektionsmiddel. Service/glas samt køkkenudstyr er vasket i maskine med skyl over 80 grader, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler - kælder, køkken, bar og serveringsområde er gennemgået efter lukkeperiode. Alle lokaler er gennemgået for huller/revner mv., og rørføringer efterset/røgprøvet. Enkelte huller ved rør i kælder og ved emhætte lukkes tæt. Dør til kælderområde fra restaurantområde holdes lukket og døre mellem rum i kælder holdes lukket. Kælder bruges kun til opbevaring af vin og lidt frostvarer. Udenområde i baggård, her er der fokus på affaldshåndtering. Der er vejledt om mulighed for aflåsning af affaldscontainere og om at holde område langs vægge fri.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Langhoff & Juul ApS.**

Adresse **Guldsmedgade 30**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **34467579**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Procedurer er mundtligt gennemgået og hændelses forløb beskrives i vedlægges egenkontrolprogram, fremadrettet kontrol i lokaler gennemgået, ok.