

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	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
30-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 25-09-2020	
Dato 24-06-2020	
Dato 18-05-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

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

Kontrolleret håndvaskefaciliteter, ok.

Følgende er konstateret: Virksomheden fik leveret fødevarer uden for virksomhedens åbningstid. fødevarerne blev holdt under observation et stykke tid af FVST, ingen medarbejder var på arbejde, leverandøren hentede fødevarerne igen og kørte dem på køl i lastbilen, efter kort tid kom medarbejder og der blev leveret fødevarer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at der ikke kan leveres fødevarer hvis der ikke er nogen til at modtage fødevarerne. Virksomheden kontaktede leverandøren under tilsynet og bad om at der ikke bliver leveret fødevarer før der var medarbejder i virksomheden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret at virksomheden har gode arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr og lokaler, ok. Gennemgået gode arbejdsgange for renholdelse af køkken.

Vejledt omkring at være ekstra opmærksom på gulvflader under køleenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: bespisningslokaler herunder ved

