

# Kontrolrapport

Virksomhed **Les Jeunes**

Adresse **Jernbanegade 2, st th**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **40987924**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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>11-03-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har fravalgt at modtage udvidet vejledning som led i starthjælp.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl, herunder opbevaringstemperatur. Set at der er mulighed for hygiejnisk håndvask og tørring af hænderne samt at der er et passende antal håndvaske i forhold til virksomhedens aktiviteter.

Virksomhedens indehaver har mundligt redegjort for procedurer for langtidsstegning og nedkøling af fødevarer.

Ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden om anvendelse af et godkendt desinfektionsmiddel til produktbærende overflader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde, barområde, isterningmaskine, opvaskemaskine samt kølemøbler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse opbevaring, opvarmning/nedkøling samt langtidsstegning

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.