

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Le Basilic**

Adresse **Mejlgade 85**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **39632152**

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.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-06-2023



Tidligere kontrol

Dato **02-03-2020**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en henvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer i diverse køleskabe og i kølerum under 5 grader, ok. Varmebehandlede retter nedkøles i flade gastrobakker med stor overflade i kølerum inden 3 timer, ok. Tilberedning af menukortets retter gennemgået uden anmærkninger. Der er adgang til separat håndvask med adgang til sæbe og papir til aftørring af hænder set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse i køkkenets område og i kølerum set og fundet i orden. Opvask i maskine med skyllevandstemperatur over 80 grader, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret affaldshåndtering i baggård, her er der affaldsbeholder med låg, som er lukket og område er ryddet, forhold fundet i orden. Gennemgang af lokaler, adgang til lokaler mv. for sikring mod skadedyr, fundet i orden. Døre til baggård holdes lukket, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Set regelmæssig ugentlig dokumentation efter kontrol ved varemodtagelse, køleopbevaring, varmebehandling, nedkøling fra 2023, ok. Godkendelser m.v.: Virksomhedens basisoplysninger og risikoaktiviteter opdateret.

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk