

# 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <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

**30-06-2023**



## 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](http://www.fvst.dk/kontakt)

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)