

# Kontrolrapport

Virksomhed **Sushi Butik | Nirigi ApS**

Adresse **Kompagnistræde 5**

Postnr./By **1208 København K**

CVR-nr. **37071161**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>03-10-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-10-2016	
Dato 21-03-2016	
Dato 27-01-2016	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Tilsynet foretaget på Kompagnistræde nr. 8. Virksomheden oplyser at de altid har ligget på denne adresse, men har haft virksomhed på Kompagnistræde nr. 5. sideløbende med.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaringstemperaturer, adskillelse og overdækning af fødevarer i køleinventar, herunder opbevaring af fersk fisk samt temperatur målt i fryser til indfrysning. Yderligere gennemgået procedurer for sushi-zu ris.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområde, sushi område og opvaskeområde, herunder overflader.

Opvaskemaskine fremstår med kalk langs kanter og på spulearm. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsfrekvens af driftsinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Der set udført dokumentation for køleopbevaring, modtagerkontrol og indfrysning af fersk fisk for perioden primo april 2017 frem til d.d. Yderligere kontrolleret pH-måleudstyr til sushi-Zu ris. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. er kontrilleret uden anmærkninger.