

# Kontrolrapport

Virksomhed **OISHII ApS**

Adresse **Nørregade 42**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **33075707**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>06-11-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 06-10-2017	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 21-08-2017	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 15-03-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køledisk og køleskab ved opbevaring af fersk fisk, laks og tun målt og fundet i orden.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation efter kontrol ved varemodtagelse, køleopbevaring, varmebehandling og nedkøling fra 2017.

Vejledt om rutiner som sikrer daglige visuel kontrol af at fersk fisk holdes ved konstant temperatur under 2 grader.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sidst udleverede kontrolrapport placeret i vindue ved indgang.