

Kontrolrapport



Virksomhed **SOTA sushi bar I/S**

Adresse Vestergade 48

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 31740533

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
05-07-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 28-08-2015	
Dato 02-04-2014	
Dato 29-10-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Orden og adskillelse af forskellige råvarer samt opbevaringstemperatur i kølerum, obs. på at fersk fisk opbevares ved max. 2 grader. Gennemgået procedurer for opbevaring af fisk i kølegrav, medarbejdere oplyser at råvarer udskiftes hurtigt. Konkret vejledt om procedurer i egenkontrolprogram, som sikre at fisken opbevares i max. 3 timer i kølegrav.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken med kølerum, restaurant og toiletter i kælder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af lokaler: Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set regelmæssig dokumentation af kritiske kontrolpunkter, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om at dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater til enhver tid skal være tilgængelig for Fødevarestyrelsen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Drøftet oplæring af personale i køkken, konkret vejledt om at personale burde kunne tage prøver af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **SOTA sushi bar I/S**

Adresse Vestergade 48

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 31740533

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

temperaturer ved fx. varemodtagelse, opbevaring og opvarmning.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.