

# Kontrolrapport

Virksomhed **SUSHI N MORE ApS**

Adresse Østergade 4

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 35890955

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

Denne kontrol, dato	
<b>29-11-2016</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 08-11-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 29-06-2016	
Dato 15-10-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Kontrolleret uden anmærkninger: Begge døre til personaletoilet er lukket under tilsynet. Virksomheden oplyser, at alle medarbejdere er instrueret i at begge døre altid skal være lukket.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Kontrolleret uden anmærkninger: Generelt rengøringsniveau på inventar og gulv i forområde herunder gummilister i koldjomfru.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for styring af produktionen af bl.a. kylligefilet og sprød kylling og and. Produkterne nedkøles ikke men holdes varme indtil de genopvarmes til over 75 grader når kunden bestiller retten - der går aldrig mere end 3 timer og alt genopvarmes til over 75 grader. Vejledt om at styringen med fordel kan styres ved hjælp af p-skive.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.