

Kontrolrapport

Virksomhed **Sukiyaki**

Adresse Vesterbrogade 13, 1

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 29859205

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| 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 | | |
| 08-05-2017 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 22-12-2016 | |
| Dato | 18-08-2016 | |
| Dato | 25-05-2016 | |
| Hygiejne: Rengøring | | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar.

Adskillelse af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Gulv og overflader i produktionskøkken og opvaskerum samt rengøring af udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden kunne fremvise et funktionelt indstikstermometer. Konkret vejledt om udskiftning af fuge mellem væg og gulv under stålbord i opvaskerummet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarming og nedkøling fra den 23. december 2016 til den 8. maj 2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport og visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret, ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Virksomheden skilter med, at oplysninger om indhold af allergene ingredienser, kan fås ved henvendelse til personalet.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR- og P-nummer, OK.