

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Shankou Running**

Sushi

Adresse Strandvejen 6

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 34955751

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.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-07-2017



Tidligere kontrol

Dato 19-10-2016	
Dato 13-04-2016	
Dato 01-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask, herunder konstateret at de har håndvask med varmt og koldt vand, men den benyttes ikke pt, men de oplyser idag at de fremadrettet vil benytte håndvask specielt beregnet til håndvask i køkken -ok. I sushiafdeling er der en håndvask, og det oplyses at den også benyttes til skyldning af karklud. Idag vejledt om reglerne for at håndvask ikke må benyttes til andre aktiviteter, herunder oplyser virksomhed, at de vil etablere dobbeltvask således der er håndvask og fødevarevask-ok. Kontrolleret kapacitet og produktionsflow i køkken-ok. Kontrolleret buffet, herunder overvågning af buffet-ok. Ved servering af sushi benyttes tallerkner med ens farve og ur, således buffetservering på running sushi styres via dette-ok. Virksomheden oplyser, at fødevarer fra running sushi først laves når der kommer gæster og kasseres hvis ikke det sælges indenfor 1/2 time -ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken og afdeling hvor sushi fremstilles, samt i kølerum-ok. Kontrolleret rengøring i lager, her oplyser virksomhed, at frekvens for rengøring af rist foran indsug til køl øges-ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i køkken, lager og kølerum-ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

