

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Tapashi**

Adresse Klostergade 52, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 37199133

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	
20-07-2017	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer ved opbevaring af fersk fisk, kølevarer samt frostvarer, ok.

Adskillelses procedurer ved opbevaring og håndtering af fødevarer, set, ok. Syrning af ris, samme recept hver gang, tjek pH under 4,5, ok. Syrnet ris anvendes indenfor max 8 timer, ok. Procedurer ved tilberedning af hakket tun vurderet ok. Vejledt om varmebehandling af sukkerærter inden anvendelse i kolde retter. Alle fødevarer er mærket med dato og holdbarhedstider fastsat, ok. Adgang til fødevarer vaske og separate håndvaske set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkken, sushiområde, opvaskeområde samt lager i kælder set, ok. Opvask i maskine med skyl over 80 grader, ok. Procedurer ved renhold af isterningsmaskine gennemgået, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden fremstår nyetablet

