

Kontrolrapport

Virksomhed **SushiSushi**

Adresse Strandvejen 11

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 29179549

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 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	
16-08-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 20-10-2016	
Dato 14-03-2016	
Dato 23-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at fersk fisk maksimalt må opbevares ved 2°C. Følgende er konstateret:

Temperaturen i fersk laks blev i et køleskab målt til 11°C vha. indstikstermometer og der blev vha. laser også målt for høj temperatur i alle andre fisk der var opbevaret i køleskabet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Alt fisken blev kasseret og det der allerede var blevet sat ud i buffeten blev straks taget tilbage og kasseret. Vejledt generelt omkring temperaturkontrol, bl.a. at alle ansatte bør instrueres i at kontrollere temperatur jævnligt. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktion af sushi, procedurer omkring buffet, faciliteter til håndvask, temperatur på køleskabe i baglokale samt fryserne på lager i gården.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Serveringsområde, buffet, baglokale, personaletoilet og lager i baggården. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Serveringsområde, buffet, baglokale, personaletoilet og lager i baggården.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **SushiSushi**

Adresse Strandvejen 11

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 29179549

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Temperaturkontrol, 3 timers reglen og varemodtagelse for perioden maj til dags dato.

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

Uddannelse i hygiejne: Kokkene der tilbereder sushi i virksomheden har hygiejnebevis. Ingen anmærkninger.