

Kontrolrapport



Virksomhed **Sachi Sushi City 2 ApS**

Staderne H4 + H5

Adresse City 2 2

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 36543515

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | |
| Særlige mærkningsordninger | 1 |
| 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

09-10-2017



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 09-03-2017 | |
| Dato 06-10-2016 | |
| Dato 07-01-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt vaske og håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, kølerum, lagret og serveringsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, kølerum, lagret og serveringsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling, varmeholdelse og pH måling fra sidste tilsyn til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Særlige mærkningsordninger: Virksomheder skilte med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de kan mundtligt redegøre for allergene ingredienser i fødevareren.