

Kontrolrapport

Virksomhed **Hachi**

Adresse Rosenvængets alle 2, kld.

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 35987592

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
30-08-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 02-12-2016	
Dato 24-05-2016	
Dato 18-05-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperaturer i kølefaciliteter herunder at fersk fisk opbevares ved max. 2 grader celsius. Faciliteter til hygiejnisk håndvask, herunder sæbe og aftøringspapir. samt adskillelse og tildækning således at diverse kontamineringer forebygges. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler med inventar og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret dokumentation af virksomhedens egenkontrol, herunder, varemottagelse, opbevaringstemperaturer, samt pH måling af ris, og indfrysning af fersk fisk fra sidste kontrolbesøg til d.d..

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Vejledt om korrekt visning af kontrolrapport på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har synlig information om at personalet kan oplyse om allergene ingredienser.