

Kontrolrapport

Virksomhed **SUSHI N MORE ApS**

Adresse Østergade 4

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 35890955

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
04-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 29-11-2016	
Dato 08-11-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 29-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost. Redegjort for indfrysning af fisk til sushi samt stegning/varmebehandling af de forskellige fødevarer til varm mad.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generelt rengøringsniveau på inventar, gulv og vægge i produktion og forområde. Følgende er konstateret: Rengøringsredskaber til gulv fremstår beskidte. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøring med rene rengøringsredskaber.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsborde i produktion og forområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført kontrol med varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, indfrysning af fisk til sushi samt PH-værdi i ris til sushi.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret for nedkøling af kylling siden seneste tilsyn. Der er sket en kommunikationsfejl ved seneste tilsyn. I ejers fravær er der sket misforståelse omkring nedkøling. Virksomheden har tidligere noteret for nedkøling men ansat havde på seneste tilsyn

