

Kontrolrapport

Virksomhed **Sushi One**

V/Zhengzi Lin

Adresse Nordre Frihavnsgade 78, kld

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 32497888

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| 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 | |
| 04-12-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 16-11-2016 | |
| Dato 19-08-2016 | |
| Dato 22-06-2016 | |
| Hygiejne: Rengøring | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Mundtlige procedurer for kogning af ris og blanding med eddike. Mundtlige procedurer for tilberedning af and og kylling til salater.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køleskabe, arbejdsborde, redskaber, vaske, fryser, riskogere og udstyr. Følgende er konstateret: køleskabe fremstår enkelte steder med smuds på gummilister. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: gulv i køkken fremstår med løse fliser flere steder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Ydet konkret vejledning om udskiftning/slibning af skærebædder, ved slid.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for gennemført kontrol for varemottagelse, kølekontrol, indfrysning af fersk fisk, opvarmning og pHmåling af ris for 2017.

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