

Kontrolrapport



Virksomhed **Risskov Sushi ApS**

Adresse Nordre Strandvej 82

Postnr./By 8240 Risskov

CVR-nr. 33775687

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	
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	
21-12-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 02-12-2016	
Dato 09-11-2015	
Dato 05-12-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køle- og frysearrangementer, adskillelse og tilvirkning af fødevarer på kontroltidspunktet, ok. Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, ok. Procedurer for måling af pH, ok. Gennemgået procedurer vedr. 3 timers rettesnor, ok. Følgende er konstateret: Dør ud til affaldsområde stod åbent ved kontrolbesøget.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at døre i fødevarevirksomheder ud til affaldsområder mm. skal være tillukket ved produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af betjenings/produktionsområde, køle og frysearrangementer, baglokale samt personaletoilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar i køkken og baglokale, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

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