

# Kontrolrapport

Virksomhed **Susu Sushi**

Adresse Møllegade 13, st th

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 37671533

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>25-01-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-11-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 10-10-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 03-08-2017	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse, tildækning og opbevaring af fødevarer på køl og frys samt lageropbevaring i køkken. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køleenheder, arbejdsborde, vaske, komfur, emfang og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af yderdøre og afløb i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på påbud fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden har med hjælp fra konsulent fået udarbejdet en omfattende risikoanalyse og et tilpasset egenkontrolprogram for virksomhedens aktiviteter. Der er set dokumentation for kontrol af varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning, varmholdelse, nedkøling samt pH-måling af ris for januar 2017.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.