

# Kontrolrapport

Virksomhed **Yoshi Sushi ApS**

Adresse **Mølleparkvej 1**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **39049511**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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	
<b>22-01-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, temperatur i køl og frost, håndtering af fersk fisk til sushi og at der er sæbe og engangspapirhåndklæder ved håndvask i køkken/betjeningsområde. Vejledt virksomheden konkret i hvem der kan færdes i køkkenet og adskillelse mellem indfrosset fisk og nyindkøbt fersk fisk til sushi.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken med opvaskeområde og personaletoilet. Vejledt virksomheden konkret i rengøring af isterningsmaskinen i betjeningsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken med opvaskeområde og betjeningsområde. Virksomheden har oplyst, at kælder ikke benyttes og dør til kælder holdes lukket.

Virksomhedens egenkontrol: Vejledt virksomheden konkret i at påbegynde dokumentation for temperaturopbevaring, varemottagelse, opvarmning og nedkøling af fødevarer, at anvende Fødevarestyrelsens egenkontrolprogram for simpel tilvirkning og udarbejde risikoanalyse blanket 1,2,3,6,9 og 10. Ved tilsyn var der teknisk problemer med visning af "udfyld blanketter" vedr. risikoanalyse. Vejledt virksomheden konkret i at have en procedurebeskrivelse for håndtering af sushi bl.a.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Yoshi Sushi ApS**

Adresse Mølleparkvej 1

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 39049511

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

indfrysning af fersk fisk inden anvendelse til sushi.

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

Vejledt generelt om reglerne vedr. visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Vejledt virksomheden konkret i, at skilte med, at de kan oplyse om allergener ved forespørgsel.

Emballage m.v.: Vejledt virksomheden konkret i, at samtlige emballager som anvendes til uemballerede fødevarer er godkendt til at komme i kontakt med uemballerede fødevarer bl.a. emballage til ris.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel samt væsentligt ændrede aktiviteter.