

Kontrolrapport



Virksomhed **Fresh Sushi**

Adresse **Bremensgade 77**

Postnr./By **2300 København S**

CVR-nr. **32562779**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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	
25-01-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 08-11-2016	
Dato 04-07-2016	
Dato 04-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse i køle- og fryseindretninger, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer og emballage samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Generelt vejledt om reglerne for korrekt måling af centrumstemperatur.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køle- og fryseindretninger, isterningsmaskine, komfur, emfang, hylder samt personaletoilet. Konkret vejledt om rengøringsfrekvens af isterningsmaskine samt om at fjerne plast fra nyt inventar så rengøring er mulig.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hylde, gulv, personaletoilet, isterningsmaskine, lister i køle- og fryseindretninger samt set fungerende termometer. Konkret vejledt om skadedyrssikring af brevsprække.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for gennemført egenkontrol af varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, indfrysning af fersk fisk til sushi samt pH-måling af ris fra september 2017 til d.d.

Følgende er konstateret: Egenkontrolprogrammet omfatter ikke aktiviteten pH-måling af ris.

