

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Shankou Running**

Sushi

Adresse Strandvejen 6

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 34955751

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	
29-01-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 09-07-2017	
Dato 19-10-2016	
Dato 13-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvaske i køkken,

personalet toilet-ok. Virksomheden oplyser, at de ved sidste

tilsyn har misforstået, da de troede at de kunne anvende

håndvask i køkken, og så benytte vask ved sushifremstilling til

fødevarer, herunder vejledt om at det er nødvendigt med

håndvask i umiddelbar nærhed af sushifremstilling.

Virksomhed oplyser, at der inden for 2 uger etableres en

dobbelt vask, hvor begge vaske er af rimelig størrelse-ok.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i frost og køl, herunder

oplyser virksomheden at de har fokus på køler til rå fisk-ok

Virksomheden oplyser, at de bruger ur til at styre buffet ved

running sushi-ok. Idag set egenkontrolprogram for running

sushi, og her stå at det styres med p-skive til hver farve

tallerken, og idag oplyser virksomheden at de vil indkøbe

p-skiver og styre buffet med p-skiver til hver farve tallerken

samt en beskrivelse af procedurerne lige ved buffet, således

ansatte til enhver tid er bekendt med systemet-ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken,

sushifremstilling og koloniallager-ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i

køkken-ok Vejledt om reglerne for, at flader i bar med fustager

herunder gulvbelægning fremstår jævn, tæt og ikke

