

# Kontrolrapport



Virksomhed **You Sushi**

Adresse **Allerød Stationsvej 3**

Postnr./By **3450 Allerød**

CVR-nr. **33731701**

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	
<b>08-02-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-03-2017	
Dato 17-01-2017	
Dato 09-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til god håndhygiejne.

Opbevaringstemperaturer i køleenheder med fersk fisk.

Håndtering af ris til sushi, herunder kontrol af pH.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af køleenheder, herunder

indvendig side og tætningslister.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheden har

tilstrækkelig kølekapacitet, pH sticks samt at udstyr til

temperaturovervågning er vedligeholdt. Følgende udstyr er

kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

indstikstermometer og pH sticks.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvekontrol af egenkontrollens

gennemførelse og resultater, herunder modtagekontrol,

opbevaringstemperaturer, varmebehandling og pH værdi for

perioden siden sidste kontrolbesøg.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret information om

allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: CVR- nummer