

Kontrolrapport

Virksomhed **Josi Sushi**

Adresse Aksestov 5

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 35848541

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	
08-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 04-07-2017	
Dato 13-01-2017	
Dato 24-11-2016	
Emballage m.v.	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og temperaturer af fødevarer i køle- og frosts skabe. Konstateret at der ikke er tilstrækkelig afdækning på enkelte bøtter i lille fryser, vejledt om afdækning, forholdet er vurderet under bagatel grænsen. Gennemgået procedurer for tilberedning og opbevaring af ris til sushi, herunder opbevaring udenfor køl i max. 8 timer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af tilberedningsområde, køkken, opvask og kundetoiletter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler og inventar, der oplyses, at der er planlagt udbedring (maling) af vægge i køkken kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation for varemottagelse, opvarmning, opbevaringstemperaturer køl/frost, pH-kontrol for perioden januar 2018 til april 2018.

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