

Kontrolrapport

Virksomhed **Hope Sushi**

Adresse Østergade 1G

Postnr./By 3600 Frederikssund

CVR-nr. 37685534

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
07-03-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 18-09-2017	
Dato 19-08-2016	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer skal opbevares og modtages hygiejnisk forsvarligt. Følgende er konstateret: Varer modtages og står udenfor forretningen indtil ejer kommer kørende fra København, dette er der tidligere er vejledt om. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har afleveret nøgler til leverandør, men de skifter chauffører. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr. Det indskræpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand. Følgende er konstateret: Bund af køleenheder samt håndtag på disse er fedtet og klistret. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til PH måling er kontrolleret uden anmærkninger: Set PH sticks Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Butik og lager. Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde og lager. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

