

# Kontrolrapport

Virksomhed **Nano Sushi ApS**

Adresse Søborg Hovedgade 66

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 38501860

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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>09-08-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-06-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 26-09-2017	
Dato 18-08-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og

tørring af hænder. Opbevaringstemperaturer i køleenhed.

Vejledt virksomheden om løsningsmuligheder vedr. indfrysning

af fisk til sushi, herunder brug af separat fryser, der ikke

anvendes i den daglige drift under produktion.

Vejledt virksomheden løsningsmuligheder vedr. hygiejnisk

opbevaring af plastbokse, tallerkner og service, herunder

afskærmning eller opbevaring i bokse.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige

kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv, vægge,

produktionsborde og køleenheder i produktionsområder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Produktionskøkken, herunder vægge, loft

produktberørende overflader. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set dokumentation af temperaturkontroller

siden sidste kontrolbesøg til indeværende uge.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: CVR-nummer.