

Kontrolrapport



Virksomhed **I--sushi**

Adresse **Vigerslevvej 248A**

Postnr./By **2500 Valby**

CVR-nr. **38403656**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
11-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 03-07-2017	
Dato 23-09-2016	
Dato 01-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn i forbindelse med ejerskifte.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet, ingen anmærkninger.

Vejledt om regler for opbevaring af fødevarer. Vejledt om evt. anvendelse af transportkasser ved udbringning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder produktionsområder, udsalgsområde, lagerfaciliteter, toiletfaciliteter, ingen anmærkninger. Vejledt om desinfektionsmiddel til lokaler, udstyr og inventar, som er i direkte kontakt med fødevarer, vejledt om desinfektion af opvask. Mundtligt gennemgået procedurer for affaldshåndtering, Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om forebyggende skadedyrssikring af lokaler, herunder yerdøre, vinduer og afløb i virksomheden.

Kontrolleret: Overflader på vægge og rullevegne.

Følgende er konstateret: Der er hul i træværk ved loft/rørføring i køkkenet 1.sal, der er enkelte rullevegne som fremstår med overflader af ubehandlet træ. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

