

# Kontrolrapport

Virksomhed **Nord sushi ApS**

Adresse Vedbæk Stationsvej 14

Postnr./By 2950 Vedbæk

CVR-nr. 39847000

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	
<b>02-11-2018</b>	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleinventar, herunder køleskabe og lille fryser i produktionskøkken samt fryseboks i kælderen, adskillelse af fødevarer, tildækning af fødevarer, indfrysning af sushifisk samt måling af pH i sushi ris.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kontrolleret produktionslokale med inventar, maskiner og redskaber, herunder opvaskemaskine, glatte overflader herunder gulvflader og vægflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret produktionskøkkens inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

# Kontrolrapport

Virksomhed **Nord sushi ApS**

Adresse Vedbæk Stationsvej 14

Postnr./By 2950 Vedbæk

CVR-nr. 39847000

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

HACCP-plan.

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