

# Kontrolrapport



Virksomhed **WASABI SUSHI AALBORG IVS**

Adresse Sjællandsgade 36

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 36060301

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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>07-11-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 20-10-2016	
Dato 07-12-2015	
Dato 03-02-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, Herunder konkret vejledt om placering af papirholder. Opbevaring og adskillelse af fødevarer, samt stikprøvevis temperatur i køl og frost. Vejledt om procedure for håndtering af fødevarer under produktion af sushi.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tilvirkningsområde samt Køkken og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken, herunder opsætning af fluenet. Kontrolleret: Tilvirkningsområde. Følgende er konstateret: Der er manglende opsætning af fliser. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens dokumentation for udført temperaturkontrol for varemottagelse, opbevaring, opvarmning samt måling af pH i sushi ris for perioden juli 2018 til d.d. Vejledt om procedure for nedkøling samt dokumentation i egenkontrolprogram, forholdet vurderes som bagatelagtig overtrædelse.