

# Kontrolrapport



Virksomhed **SUSHI N MORE ApS**

Adresse **Østergade 4**

Postnr./By **6400 Sønderborg**

CVR-nr. **35890955**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	1
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>15-11-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-04-2018	
Dato 04-10-2017	
Dato 29-11-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost. Set klargøring af kyllingstykker og nudler. Set funktionsdygtigt indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, inventar i varm køkken samt inventar i baglokale.

Følgende er konstateret: På under side af hylér i kølerum ses pletter af fødevarerester og underliggende inventar i baglokale fremstår nusset.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøringsfrekvens for inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført kontrol med varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, nedkøling, indfrysning af fisk samt PH-værdi i ris til sushi for perioden maj til dags dato.

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

Emballage m.v.: Kontrolleret at virksomhedens take-away "skåle" til varmeretter er egnet til formålet - OK.