

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	
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	
21-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 09-08-2018	
Dato 27-06-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 26-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Opbevaring af fødevarer samt opbevaringstemperaturer i køleinventar. Virksomheden har redegjort for deres procedurer vedr. indfrysning af fisk samt pH måling af ris til sushi.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, tørvarelager, opvaskeområde samt bar-/sushiområde inklusiv opvaske-maskine og køleinventar. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken, opvaskeområde samt bar-/sushiområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram for indfrysning af fisk samt skriftlig dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling samt indfrysning af fisk og pH måling af ris i oktober og november 2018.

Uddannelse i hygiejne: Generelt vejledt om regler vedr. uddannelse herunder, at lederen har pligt til at sikre sig, at medarbejderen er tilstrækkeligt instrueret i forhold til de aktiviteter, som vedkommende skal udføre.