

Kontrolrapport

Virksomhed **Boathouse**

Adresse Strandgade 85A, st.

Postnr./By 1401 København K

CVR-nr. 38647776

| 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, forbud eller tvangsbøder |
| 4 | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 29-01-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 06-06-2018 | |
| Dato | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder i produktionsområder, temperaturer i køleskabe med fisk og kølerum samt mundtlige procedurer for nedkøling uden anmærkninger. Virksomheden kan mundtligt redegøre for håndtering af 3-timers opbevaring af sushiris, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken, grill-områder, opvaskelokale, bar og lager uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af borde i produktionskøkken uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for håndtering af sushi ris uden anmærkninger. Kontrolleret dokumentation af varemottagelse, opvarmning, nedkøling og håndtering af sushi ris fra oktober 2018 indtil dags dato uden anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden skiltes med at oplysning om allergene ingredienser kan fås på

Kontrolrapport

Virksomhed **Boathouse**

Adresse Strandgade 85A, st.

Postnr./By 1401 København K

CVR-nr. 38647776

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

forespørgsel, ingen anmærkninger.

Kontrolleret sporbarhed på norsk laks til sushi samt røget laks uden anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret cvr.nr uden anmærkninger.