

Kontrolrapport

Virksomhed **Josi Sushi**

Adresse **Akseltorv 5**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **35848541**

| 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 | |
| 17-01-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 01-11-2018 | |
| Dato 20-09-2018 | |
| Hygiejne: Rengøring | |
| Dato 08-05-2018 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer køl/frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring i restaurant, running sushiområde, tilvirkningsområde, opvask samt barområde.

Vejledt om oprydning og kassation af defekt udstyr i opbevaringsrum samt opsætning af lys.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring,

virksomheden har redegjort for sikring af vaskerum i kælder, herunder sikring i område med åben rørføring og strømkabler til stueetage. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, set

dokumentation for varemottagelse, opvarmning, nedkøling,

pH-kontrol af ris samt opbevaringstemperaturer køl/frost for perioden november til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.