

# Kontrolrapport

Virksomhed **Phoenix Running Sushi**

Adresse Vangede Bygade 96

Postnr./By 2820 Gentofte

CVR-nr. 35246126

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.	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 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>17-01-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 15-11-2018	
Dato 04-10-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 06-09-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer, herunder: At virksomheden har et funktionelt termometer, temperaturer i div. Køle/fryse-møbler, styring af running sushi, adskillelse og tildækning af fødevarer således at kontamineringer forebygges, faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt almindelig god hygiejne praksis i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokaler med inventar herunder: Produktionsområde, kundeområde, lager, køle/fryse-møbler, gulv, vægge og diverse maskiner, ovne m.v. samt ismaskine på svært tilgængelige steder

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionskøkken herunder inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af virksomhedens egenkontrol, herunder: Varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmningstemperaturer, nedkølingstemperaturer samt indfrysning af fersk fisk, fra sidste kontrolbesøg til d.d

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

