

# Kontrolrapport

Virksomhed **LETZ SUSHI Guldsmedgade**

Adresse Guldsmedgade 33, st tv

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 10107423

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, 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	
<b>28-01-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 21-06-2018	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer vedr. sushiris og målt kernetemperatur i ris til 29,6 grader med kalibreret termometer. Virksomheden oplyser sushiris modtages fra hovedkøkken og herefter ifølge risikoanalyse har en holdbarhed på 48 timer ved opbevaring på 20 grader. De pågældende ris er modtaget d.d. kl 10 og kl 15 målt til 29,6 grader. Fotodokumentation medtaget.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring af isterningmaskine og opvaskemaskine indvendigt. Ingen anmærkninger. Kontrol af opvaskemaskine udvendigt. Ok, Vejledt om mere regelmæssig rengøring af lille kant ved overbygning på opvaskemaskine. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af virksomheden. Ingen bemærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Da opbevaringstemperatur på sushiris er målt til 29,6 grader er delrisikoanalyse vedr. sushiris kontrolleret. Følgende er konstateret: I risikoanalyse fremgår der 48 timers holdbarhed ved 20 grader. Vurdering er lavet ud fra analyseattest. Ved gennemgang af analysattest fremgår det, at denne er lavet ud fra en opbevaringstemperatur på 20 grader. Virksomhedens køkkenchef i hovedkøkkenet oplyser, at der er sket en fejl i dags levering da temperaturkontrol plejer at

