

Kontrolrapport

Virksomhed **Sushi stop ApS**

Adresse Vesterbrogade 187

Postnr./By 1800 Frederiksberg C

CVR-nr. 38188372

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.	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		
11-02-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	06-06-2018	
Dato	09-04-2018	
Dato	14-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar, herunder opbevaring af fersk fisk samt temperatur målt i fryser til indfrysning af fersk fisk samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Yderligere gennemgået procedurer for pH-måling af sushi-Zu ris.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions og udsalgsområde, køkken -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktions og udsalgsområde, køkken -og opvaskeområde, herunder overflader. Ingen anmærkninger.

Tætningslister i kølebord i produktions -og udsalgsområde fandtes knækkede. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om vedligeholdelse af driftsinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning, nedkøling, indfrysning af fersk fisk samt pH-målinger i sushi-Zu ris, fra forrige kontrolbesøg frem til d.d.

Der er vejledt generelt om regler for indfrysning af fersk fisk.

