

Kontrolrapport



Virksomhed **OKI Sushi**

V/Yufang Fu

Adresse Frederikssundsvej 74A

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 26666384

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, 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

27-02-2019



Tidligere kontrol

Dato 30-11-2017	
Dato 20-04-2016	
Dato 28-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer køl og frost, adskillelse og overdækning, håndtering af fisk til sushi, procedurer for håndtering af ris til sushi herunder PH måling, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af opvaskeområde og opvaskemaskine, produktionskøkken med arbejdsborde, køle og fryseenheder samt redskaber, barområde med isterningmaskine, køleskabe, produktionsområde til sushi med redskaber.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsborde, vægge, gulve, redskaber og udstyr, gennemgået procedurer for rengøring svært tilgængelige steder under inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for varemottagelse, køle og frysekontrol, opvarmning, nedkøling, ph måling af ris samt indfrysning af fisk for perioden fra sidste tilsyn til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: OK

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed