

# Kontrolrapport

Virksomhed **Z-Sushi Take Away**

Adresse Østerbrogade 91

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 33253109

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

Denne kontrol, dato		
30-04-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	21-03-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	20-08-2018	
Dato	08-08-2018	
Hygiejne: Rengøring		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler og kølemøbler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af vægge og gulv i produktionslokale.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg.

Kontrollet virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse for brug af ris til sushi. Virksomheden har fremvist et funktionel termometer til både overflade og indstiksmåliger. Ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for gennemført egenkontrol for opvarmning og varemodtagelse, ph målinger samt opbevaringstemperatur for perioden fra sidste tilsyn til dags dato. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.