

# Kontrolrapport

Virksomhed **KOLDING SUSHI HUS ApS**

Adresse Haderslevvej 177

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 33872461

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<b>22-05-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-05-2019	
Dato 20-03-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 25-07-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapport revideret 24. maj 2019

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperatur. Bødeforlæg 5.000 kr. fremsendt.

Følgende konstateret: Temperatur i køleskab i kælder er målt i

luften til 12,5°C og til 10,4° i 1 l fløde. I køleskabet blev

opbevaret 7 x 1 l fløde, 3 x 1 l sødmælk, mascapone og smør

med opbevaringstemperatur på max 5°C. Virksomheden havde

følgende bemærkninger: Jeg tjekkede køleskabet i går, da jeg

købte varer. Ydet konkret vejledning om hyppigere kontrol af

opbevaringstemperaturer og at forsyne kølere med aflæseligt

termometer.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige

kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af

inventar og lokaler i køkken, sushi køkken, grønt lager i kælder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige

kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret

vedligeholdelse af køkken, bordplader, rullebord, afløb fra vask

i køkken og rørføring i kælderloft.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: gennemgået risikovurdering for

opbevaringstemperatur samt kontrolleret dokumentation for

