

# Kontrolrapport

Virksomhed **Isami Sushi**

Adresse Folehaven 70, st

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 35411224

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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>04-06-2019</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	16-10-2018	
Dato	07-02-2018	
Dato	05-12-2017	
Hygiejne: Rengøring		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg 5.000 kr. fremsendes. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevare optøet fersk laks (7 mindre gastrobakker), optøet tun (1 mindre gastrobakke) i køleskab under arbejdsbord, køleskabet målt til mellem 6,5 og 9,8 °C, ved indstik i laks målt mellem 7,6 og 12,7 °C (her også i laks som virksomheden oplyser har stået i køleskabet natten over), endvidere opbevares en condibøtte med fersk optøet laks og en condibøtte med kogt krabbekød i køledisk som målt med kalibreret luftføler til 9,8 °C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Medarbejder har lige rengjort køleskabet samt klargjort fisken.

Virksomheden har under tilsynet kasseret al temperaturbelastet fisk, billeddokumentation medtaget.

Vejledt generelt om temperaturkrav til bestemte fødevarer samt konkret om temperatur måling ved egenkontrollens gennemførelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse specifikt om håndtering af fersk fisk, set virksomhedens udstyr til temperaturmåling og pH-måling af ris.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

# Kontrolrapport

Virksomhed **Isami Sushi**

Adresse Folehaven 70, st

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 35411224

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.