

Kontrolrapport

Virksomhed **KOLDING SUSHI HUS ApS**

Adresse Haderslevvej 177

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 33872461

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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		
15-07-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	22-05-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	02-05-2019	
Dato	20-03-2019	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køleskabe i køkken og kælder herunder målt temperatur i køleskab med fersk fisk til 1,7°C.

Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med running sushi bl.a skift mellem serveringer og klargøring i køkken af varemretter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølemøbler samt udstyr i varmt køkken og sushi køkken under produktion.Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt generelt om at bruge vedligeholdelsesplan i egenkontrolprogram til beskrivelse af planlagt vedlige hold f.eks. af fugning af gulv i køkken, som kræver lukke dage.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse og egenkontrolprogram for vedligehold herunder vedligeholdelsesplan. Dokumentation for kontrol af opbevaringstemperaturer og opvarmning siden sidste tilsyn. Ydet generel vejledning om kontrol af nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt geneelt om at alle sider af en kontrolrapport skal være synlige udefra.