

Kontrolrapport

Virksomhed **SushiSushi**

Adresse Strandvejen 11

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 29179549

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |
| 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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|---------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 28-08-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 28-11-2018 | |
| Dato 10-10-2018 | |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| Dato 21-09-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken, produktionsområde, køl og frys, riskar, skærebæret, gulv, loft, vægge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Køkken/ produktionsområde/lager/opvask; køl og frys, ris kar, skærebæret, gulv, loft, vægge, køl og frys. Set dokumentation/faktura på udskiftning/bestilling af spæk, samt at virksomheden oplyser at skab ved sushidisk med blottet træ fjernes.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set stikprøvevis kontrol af varemodtagelse(hver gang), temperatur kontrol af køl/frys(ugentligt), opvarmning/nedkølning/indfrysning/pH af fødevare(Mdr.), samt rengøring (Frekvens) for perioden: 01.12.2018-d.d.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Kontrol af alternativ løsning til elektronisk egenkontrol-OK

Mærkning og information: Stikprøvevist kontrolleret salg af fødevarer(Fersk Fisk) efter udløb af holdbarhed uden anmærkninger.