

Kontrolrapport

Virksomhed **Love Sushi**

Adresse **Bagsværd Hovedgade 116N**

Postnr./By **2880 Bagsværd**

CVR-nr. **31272203**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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	
13-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 12-11-2018	
Dato 17-01-2018	
Dato 27-11-2017	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer køl og frost, adskillelse og overdækning, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, procedurer for styring af ris ved ph samt håndtering af fisk til sushi.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køle og fryseenheder, salgsdisk, produktionskøkken med redskaber og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsborde, vægge, gulve, redskaber og udstyr. Vejledt om snarlig udskiftning af fuge bag opvaskevask.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opvarmning af ris, ph måling af ris, indfrysning af fisk, køle og frysekontrol for perioden fra sidste tilsyn til d.d.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre