

Kontrolrapport



Virksomhed **yami sushi**

Adresse Ordrupvej 55

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 35242724

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
14-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 01-10-2018	
Dato 26-07-2018	
Dato 16-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Facilieter til hygiejnisk håndvask i køkken.

Opbevaring af fødevarer og fersk fisk ved max 2 grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Salgsområde, herunder køleinventar og bordoverflader. Produktionskøkken, herunder udstyr og inventar, kølerum og opvaskemaskine. Vejledt konkret om renholdelse af isterningmaskine, tætningslister i kølebord i produktionskøkken samt ventilation i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens HACCP analyse og egenkontrolprogram for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og indfrysning af fersk fisk til rå servering. Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for indeværende år. Vejledt konkret om dokumentation for indfrysning af fisk, pH-måling af ris og dokumentation for modtagelse af fx fersk fisk.

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

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: CVR-nummer. OK.