

# Kontrolrapport

Virksomhed **Karma Sushi Viborg**

Adresse St. Sct. Mikkel's Gade 21A

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 41113634

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
<b>03-06-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl, herunder opbevaringstemperatur, tildækning samt adskillelse af rå og spiseklarer produkter. Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk håndvask samt gennemgået procedurer for anvendelse af håndvask til vask af fødevarer, håndvask samt opvask. Ingen anmærkninger. Gennemgået virksomhedens procedurer for styring af pH i sushi ris. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølefaciliteter, produktionsområde, lager, salgsområde samt opvaskeområde. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Vinduer og dør ud til baggård stod ved kontrolbesøgets start åbent ind til produktionsområde. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling, varemodtagelse og styring af sushi ris. Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe

