

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kings running sushi i nyborg**

Aps

Adresse Korsgade 2

Postnr./By 5800 Nyborg

CVR-nr. 38241435

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.	
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>23-06-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-06-2020	
Dato 10-01-2020	
Dato 13-11-2019	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedurer for håndtering ved fremstilling af retter. Virksomheden oplyser at de fremstiller alle deres retter fra virksomheden og alle råvarer kommer fra godkendte leverandører til virksomheden.

Virksomheden oplyser, at personalet kan lave mad til sig selv og tage det med hjem og at den tomme emballage skal tages med retur til virksomheden, hvorefter emballagen skal rengøres igen i virksomheden inden brug.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med papir og sæbe, opbevaring, adskillelse og tildækningen af fødevarer herunder stikprøvevis temperaturkontrol af køleenheder, samt mundtlige procedurer for håndtering ved varemottagelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Plastbøtter, skåle, samt stål bøtter til opbevaring af fødevarer, køleskabe, og arbejdsredskaber.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse og opbevaring fra sidste kontrolbesøg til dags

