

# Kontrolrapport

Virksomhed **Takumi Sushi Horsens ApS**

Adresse **Borgergade 28**

Postnr./By **8700 Horsens**

CVR-nr. **41300280**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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>09-07-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-09-2019	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået

starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring og sporbarhed.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering i forbindelse med fremstilling af sushi, samt at der er sæbe, papir og hånddesinfektionsmiddel ved håndvaske. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af tilvirkningsområde, køkken og lager, herunder rengøring af borde, køle- og frosts skabe konfur og emfang. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens skriftlige risikoanalyse og egenkontrolprogram samt kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaring samt varmebehandling og nedkøling for perioden fra opstart til d.d.. OK.

Virksomheden har ved tilsynet redegjort for procedurer for måling af pH i ris, samt fremvist pH strips der bruges til målingerne. Vejledt om at pH målinger af ris skal dokumenteres i egenkontrollen.

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

