

Kontrolrapport

Virksomhed **Saichi Sushi**

Adresse Jægergårdsgade 81

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 33647905

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
26-08-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 17-06-2020	
Dato 07-11-2019	
Dato 17-09-2019	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering og opbevaring, samt adskillelse ved fødevarer for at undgå krydskontaminering. Der blev set håndtering af fisk, samt produktion af sushi. Der er hygiejnisk håndvaske faciliteter med sæbe og papir. Der blev kontrolleret temperatur på fisk (max 2 C), ingen anmærkninger. Der blev hørt i virksomhedens procedure for produktion og nedkøling af sushi ris.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Opvaske fremstod med aflejringer af kalk rundt i kanter og på vaskearme. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Serveringsområde, bar, køkken, opvask, kølere og lager, her fremstod alle kontaktoverflader, lofte og gulve rene ved dagens kontrol. Isterningmaskine blev tjekket, den fremstod ren.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden maj 2020 til d.d. Der blev set dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling, samt kontrol af pH i sushiris.