

# Kontrolrapport

Virksomhed **OISHII ApS**

Adresse **Nørregade 42**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **33075707**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>10-09-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-08-2020	
Dato 11-06-2020	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 13-05-2020	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at fisk opbevares ved en temperatur svarende til smeltet is.

Bødeforelæg fremsendt på 10.000 kr.

Følgende er konstateret: Fersk uemballerede laks og tun i kølemontre er målt med indstikstemperatur til 8,2 °C og lufttemperatur er målt til 8,1 °C

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil bruge små portionen fremover og anvende p-skive til styring af 3 timers rettesnor.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgevingen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Hygiejne: Rengøring: Virksomheden politianmeldes

Følgende er konstateret: Køkken: Sorte belægninger på gulv, langs væg og dørtrin, på stikkontakt og papirholder over håndvask, omkring vandhane i opvaskeafdelingen, på gummilister i stålkøleskab samt rengøringsredskaber.

Fedtdråber på kanter i emfang. Baglokale: Gamle indtørret madrester på låg og håndtag på fryser og brune fedtrester på dunke. Brune belægninger på ledninger ved emfang. Sorte og gule belægninger indvendig i istserningsmaskinen.

