

Kontrolrapport

Virksomhed **I--sushi**

Adresse **Vigerslevvej 248A**

Postnr./By **2500 Valby**

CVR-nr. **38403656**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	2
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
12-10-2020	

Tidligere kontrol	
Dato 26-08-2020	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 02-07-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 07-05-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:Faciliteter til hygiejnisk håndvask, temperaturer i køleenheder samt opbevaring af varer fri af gulv.

Affald opbevares i lukket container og virksomheden kan ikke komme til baggård da virksomheden ikke må bruge denne.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Der er konstateret fedt og belægninger under inventar og svært tilgængelige steder.

Virksomheden havde følgende bemærkninger:Vi får gjort rent med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: baglokale, udleveringsområde og køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: risikoanalyse,

