

# Kontrolrapport

Virksomhed **Gosushi**

Adresse Frederiksborgvej 84

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 37215007

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  |          |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |  |

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Denne kontrol, dato       |  |
| <b>16-11-2020</b>         |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |  |
| Dato 12-10-2020           |  |
| Virksomhedens egenkontrol |  |
| Dato 11-12-2019           |  |
| Dato 19-12-2018           |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret renholdelse af lokaler og udstyr, herunder produktionsområde og lager, med køle og fryseenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, samt dokumentation af varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, indfrysning af fisk, samt PH måling af ris.

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