

Kontrolrapport

Virksomhed **OISHII ApS**

Adresse **Nørregade 42**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **33075707**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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	
26-01-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 18-11-2020	
Dato 10-09-2020	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 12-08-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler og inventar. Virksomheden politianmeldes. Følgende er konstateret. I kælderen under paller og under reoler er der støv og skidt, bag ved fryserne i kælderen er der spindelvæv og skidt, på bag lågen af opvaskeren er der sorte belægninger, i bunden af køleren i produktionsområdet er der produktrester samt på ydersiden er der stænk af grønne plamager. I kølerummet er der sorte belægninger på en opsat træplade. På gulvet omkring opvaskemaskiner er der belægninger. Virksomheden havde følgende bemærkninger De vil gå i gang med det samme. Virksomheden påbegynde rengøringen under kontrol besøget.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og ph måling af sushi ris. Følgende er konstateret, virksomheden har 4 køleskabe og 7 fryser. der lavet dokumentation for 2 køleskabe og 2 fryser. Virksomheden oplyser at de skiftevis har målt i de forskellige køleskabet og fryserne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

