

# Kontrolrapport

Virksomhed **Yami Sushi**

Adresse **Viby Ringvej 10**

Postnr./By **8260 Viby J**

CVR-nr. **38551191**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
<b>20-04-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 06-01-2020	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikvis kontrolleret temperature på køl, heriblandt køl med fisk og koldjomfru. Opdeling af fødevarer under tilvirkning og opbevaring. Adgang til hygiejnisk vask af hænder, samt sæbe og papir. Mundtlig gennemgået procedure for udskiftning af friture olie.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, emhætte, køleskabe, opvaskemaskine, isterningmaskine. Vejledt konkret om at bedre renholdelse af skraldespande udvendig.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt konkret om at finde en anden løsning for afdækning lavet af pap og gaffatape opsat til venstre for friture.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperature, opvarmning, varmholdelse, nedkøling, indfrysning af fisk og pH på ris for januar og til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P-nr. og fødevareraktiviteter.

