

Kontrolrapport

Virksomhed **Gosushi**

Adresse Frederiksborgvej 84

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 37215007

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
19-07-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 16-11-2020	
Dato 12-10-2020	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 11-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder tildækning og adskillelse af fødevarer samt forrum. Vejledt virksomheden om generelt at være opmærksom på at justere opbevaringstemperaturen i enhederne ved lettere forhøjet temperatur.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Fryse- og køleenheder indvendigt i kælderrum, skærebræt, bordoverflader samt frituresteger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Salgsdisk, arbejdsborde i produktionsområde, tætningslister i køleinventar, riskoger og frituresteger. Ingen anmærkninger. Vejledt virksomhed om vedligeholdelse af skærebrætter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, indfrysning af fersk fisk, pH måling af sushi ris for perioden januar 2021 til dags dato. Set funktionelt indstikstermometer.

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

