

Kontrolrapport



Virksomhed **Adamsens skaldyr og sushi bar**

Adresse **Havnen 2**

Postnr./By **3250 Gilleleje**

CVR-nr. **16524409**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-07-2017



Tidligere kontrol

Dato	04-05-2015	
Dato	16-07-2013	
Dato	17-08-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i salgsområde og på lager. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt om 3 timers styring af sildebuffet. Gennemgået produktion og håndtering af sushi - ingen anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af salgsområde med inventar, køkken og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af salgsområde med inventar, køkken og lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige procedure på sushi herunder ph og 3 timers styring på fersk fisk. Dokumentation på varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og ph styring fra 1/4-2017 til dags dato. Kontrolleret ph strips og termometer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Adamsens skaldyr og sushi bar**

Adresse Havnen 2

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 16524409

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skiltning med allergene oplysninger til forbrugeren.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår og cvr. nr er kontrolleret. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-07-2017

Dato