

Kontrolrapport



Virksomhed **Hing sushi**

Adresse **Borgmester Fischers Vej 1**

Postnr./By **2000 Frederiksberg**

CVR-nr. **34324727**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	22-11-2018	
Dato	31-10-2017	
Dato	03-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, opbevaringstemperatur i køle- og fryseinventar, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl, gennemgået mundtlig procedure for produktionsflow, håndtering af affald. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer viskestykker i åbne kasser og emballage i lukket kasser. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden under tilsynet fik fjernet alt fra forrum til kælder. Vejledt generelt om reglen for forrum til toilet. Vejledt konkret om evt. løsningsforslag til opbevaring i forrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken herunder gulv, vægge, loft, bordoverflader, emfang, gummilister i køleinventar og ovn. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken herunder gulv, vægge, loft, døre, bordoverflader, hylder, gummilister i køleinventar og redskaber. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse herunder fysisk risiko for kontaminering. Stikprøvevis set dokumentation for egenkontrollens gennemførelse herunder varemottagelse,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Hing sushi

Adresse Borgmester Fischers Vej 1

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 34324727

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperatur, opvarmning, pH ris og indfrysning af fisk fra sidste tilsyn til dags dato.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nr jf. CVR VIRK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

21-08-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift