

Kontrolrapport

Virksomhed **SushiMania**

Adresse Skanderborgvej 181B, st th

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 36019190

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.	
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-06-2018	
Dato	31-05-2017	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at virksomheden anvender et desinfektionsmiddel som er godkendt af Fødevarestyrelsen og på korrekt måde i forhold til brugsanvisning, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedure for rengøring og desinfektion af produktbærende overflader, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse og skadedyrssikring. Følgende er konstateret: Gulvbelægning er ved at være slidt af foran sushi tilberedningsbord og ved salgsdisk, så der er åben ned til betongulv. Ved tilsyn står vindue i baglokale ved siden af riskoger åbent og der er ikke insektnet for vindue. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om vedligeholdelse og skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, pH styring af sushiris og opvarmning samt tidsstyring i forhold til 3-timers regel for sushi opbevaret over 5C for de sidste 6 mdr.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk