

Kontrolrapport

Virksomhed **Sushi2500**

Adresse Trekroner Centervej 75A

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 29154392

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

14-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	05-11-2019	
Dato	17-09-2018	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ansvarlig i køkkenet kunne ikke helt fyldestgørende redegøre for virksomhedens procedure omkring opbevaring af fisk i åben kølemontre. Ansvarlig oplyser at hun kontrollere temperaturen hver 2 time og smider ud hvis temperaturen er for høj. Ansvarlig målte temperaturen ved dagens tilsyn. Vejledt om at måle temperaturen de varmeste steder og ikke i bunden af beholderen med fisk. Endvidere at gøre sig klart om der styres efter temperatur eller tid. Temperaturen var ved dagens tilsyn for varm (2,1 - 7,0°C) til at opbevare fersk fisk i længere tid end max 3 timer efter gældende regler. Ansvarlig lagde ved dagens tilsyn køleelementer i toppen af fisken i et forsøg på at holde en temperatur på max 2°C.

Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse under produktion, kontrolleret pH på ris efter virksomhedens procedure. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar og køleskabe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Sushi2500**

Adresse Trekroner Centervej 75A

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 29154392

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Egenkontrolprogram og dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling, pH regulering af ris for 2021. Set egnet termometer til måling af CCPér.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nummer via virk.dk.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

14-10-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift