

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bluefin restaurant & sushi**

Adresse Klaregade 7, st tv

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 36434864

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 28-07-2022



Dato 14-07-2022

Hygiejne: Rengøring



Dato 15-03-2022



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, temperaturer i køle- og fryseenheder, procedure for tilberedning af sushi ris herunder bl.a. tilsætning af sushi-su, tidspunkt for anvendelse af sushiris efter tilsætning af sushi-su, procedure for opbevaring af sushiris efter tilsætning af sushi-su.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af vaskbare overflader i produktionsområde samt renholdelse af udstyr og inventar i produktionsområde.

Følgende er konstateret: Fedtkant ved emfang fremstod med fedtbelægninger, der ses en del bananfluer i samme område, der blev rengjort efter påtalt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyr i virksomheden.

Følgende er konstateret: Der ses en del bananfluer i og omkring emfang.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bluefin restaurant & sushi**

Adresse Klaregade 7, st tv

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 36434864

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder om evt. opstille kopper med æbleeddike i en plastpose med hul.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse og opbevaring af fødevarer, opvarmning - varmholdelse - nedkøling af fødevarer samt pH måling af ris beregnet til sushi i perioden fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

26-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk