

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sushi Familie**

Adresse Ordrupvej 42, st th

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 39916754

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

08-12-2023



Tidligere kontrol

Dato	20-04-2023	
Dato	30-03-2022	
Dato	24-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i sushibar og produktionskøkken, forrum til toilet, stikprøvevis opbevaringstemperaturer herunder også fersk fisk. Gennemgået mundtligt procedure for indfrysning af fisk samt procedure for varemodtagelse herunder temperaturmålinger og visuel kontrol af veliset fisk. Vejledt konkret om at anvende relevant måleudstyr til måling af minus grader ved varemodtagelse samt ved opbevaring. Vejledt konkret om tydelig adskillelse af private artikler og virksomhedens udstyr og fødevarer så risikoen for kontaminering mindskes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Borde og køleskab i salgs- og spiseområdet, bord- og produktionsoverflader samt indvendigt i køleinventar i salgsområdet ved sushibar herunder hylder og tætningslister. I produktionskøkken fremstår opvaskemaskine, emfang og køleskabe renholdte samt udstyr til opbevaring og produktion. Vejledt konkret om øget frekvens på rengøring af toilet og håndvask knyttet dertil.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sushi Familie**

Adresse Ordrupvej 42, st th

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 39916754

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordoverflader ved sushibar i salgsområdet samt køleinventar. Vejledt konkret om vedligeholdelse af område omkring produktionskomfur og friture, da reol og vægge omkring ikke fremstår med glatte og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer og opvarmning fra juni 2023 til d.d. Vejledt om at dokumentere den temperatur der måles ved kontrol og udføre de styrende handlinger som beskrevet i egenkontrolprogrammet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol. Vejledt om offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. Virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

08-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk