

Virksomhed **Sushi Stuen**

Adresse Torvet 5, st

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 36144432

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

10-03-2016

Tidligere kontrol

Dato 07-09-2015	
Dato 11-03-2015	
Dato 23-05-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og temperaturkontrol af fødevarer på køl. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. Generel vejledning omkring antal og anvendelse af vaske. Forholdet betragtes som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolemner er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køleskabe, kolde jomfruer, komfur, fryser, arbejdsboder, samt kundeområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køleskab, kolde jomfruer, fryser, samt arbejdsboder og komfur.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol af



Virksomhed **Sushi Stuen**

Adresse Torvet 5, st

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 36144432

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse og opbevaringstemperatur for perioden oktober 2015 og frem til d.d. Generel vejledning omkring pH måling af ris, opvarmning af fødevarer, samt opdateringer på 2 mangelse risikoanalyser. Forholdet betragtes som en bagtelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om, at virksomhedens risikoanalyse skal omfatte risiko for fødevarebårne sygdomme, herunder Roskildesyge, ved overførsel af smitte fra personale til fødevarer.

Kontrolleret risikoanalyse for personlig hygiejne herunder norovirus. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.