

Kontrolrapport



Virksomhed **Fresh Sushi**

Adresse **Bremensgade 77**

Postnr./By **2300 København S**

CVR-nr. **32562779**

| 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 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 | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 08-11-2016 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 04-07-2016 | |
| Dato 04-11-2015 | |
| Dato 29-06-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt håndvaskeforhold. Gennemgået procedure for pH regulering af ris og set strips. Vejledt om regler for forrum til toilet. Der var ved tilsyn et pr. forklæder i forrummet til toilet. Ejer fjernede straks forklæderne og forholdet vurderes til at være en bagatelagtig overtrædelse ved dette tilsyn.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken, opvaskeafdeling og salgsområde med inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionskøkken, opvaskeafdeling og salgsområde med inventar. Ingen anmærkninger. Der var et pr. fuger omkring vasken som var lidt slidte og som ejeren vil udskifte. Forholdet var under bagatelgrænsen.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til d.d. Virksomheden oplyser de ikke har nogen varmeholdelse.

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



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed