

Kontrolrapport

Virksomhed **Green sushi**

Adresse Grønnegade 28

Postnr./By 1107 København K

CVR-nr. 38414844

| 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 01-05-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 06-12-2016 | |
| Dato | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn i forbindelse med ejerskifte

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, adskillelse overdækning af fødevarer i køleinventar, herunder opbevaring af fersk fisk, temperatur målt i fryser til indfrysning af fersk fisk samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområde, udsalgsområde -og sushiproduktionsområde, herunder driftsinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktions -og opvaskeområde, sushiproduktion -og udsalgsområde, herunder driftsinventar.

Der er vejledt konkret om udskiftning af rist på udsugning over komfur, da denne fremstår slidt og hullet. Forholdet vurderes

Kontrolrapport

Virksomhed **Green sushi**

Adresse Grønnegade 28

Postnr./By 1107 København K

CVR-nr. 38414844

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set egenkontrolprogram med risikoanalyse over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter. Yderligere set udført dokumentation for modtagerkontrol, køleopbevaring, pH-måling af sushiris og indfrysning af fersk fisk fra ejerskiftedato til og med d.d.

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

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvens.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

01-05-2017

Dato