

Kontrolrapport

Virksomhed **Nano Sushi ApS**

Adresse Søborg Hovedgade 66

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 38501860

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<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	
27-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 26-09-2017	
Dato 18-08-2017	
Dato 17-08-2017	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og

tørring af hænder. Opbevaringstemperaturer i køleinventar.

Virksomheden har redegjort brug og rengøring af vask til

rensning af laks som spises rå.

Målt opbevaringstemperatur i fryser til -15 og -9,2 grader

celsius, hvilken bruges til indfrysning. Virksomheden har ingen

laks til indfrysning under tilsynet. Virksomheden dokumenterer

konsekvent -20 grader celsius. Vejledt om regler vedr.

indfrysning.

Vejledt virksomheden om løsningsmuligheder vedr. tidsstyring

af ris fremfor ph-måling.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr.

Det indskærpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer,

skal holdes rene og i god stand.

Følgende er konstateret: Gulv i produktionskøkken fremstår

under inventar og i opvaskeområde snavset med

mørkebelægninger. Hylde, hvorpå der opbevares

skærebrædder og take-away bokse fremstår støvet og fedtet.

Vindueskarme og vægge omkring samt hvid væg i

opvaskeområde fremstår snavsede.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får gjort det

rent. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Nano Sushi ApS**

Adresse Søborg Hovedgade 66

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 38501860

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af temperaturkontroller ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling i indeværende år. Virksomheden skriver i procedure for indfrysning af dette kan ske ved 72 timer ved - 18 grader celsius. Deres bagvedliggende dokumentation beskriver kun - 20 grader i 24 timer. Vejledt generelt om regler vedr. risikoanalyse og skriftlige procedure, herunder overensstemmelse samt dokumentation.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Laks via faktura.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.