

Kontrolrapport



Virksomhed **Sushi Lovers, Torvehallerne**

Torvehal 1, Stade G10 og H10

Adresse Rømersgade 18

Postnr./By 1362 København K

CVR-nr. 33869703

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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

10-07-2018



Tidligere kontrol

Dato 27-06-2017	
Dato 15-12-2016	
Dato 15-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden

anmærkninger: Opbevaring kølepligtige fødevarer i køleskabe, herunder fersk fisk samt procedurer for indfrysning af fersk fisk til sushi. Faciliteter til hygiejnisk håndvaskning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligehold af virksomheden herunder, køleskabe, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om rengøringsrutiner af gulv under vasken, hvor der var ansamlinger af vand.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelsen af virksomheden herunder, køleskabe, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om udskiftning af flækket skærebæret, da et bæret var flækket i kanten.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, ph-måling af ris, indfrysning og nedkøling i perioden fra sidste kontrol til d.d. Kontrolleret måleudstyr uden anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nummer og registrering hos Fødevestyrelsen. Ingen anmærkninger

50 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen