

Kontrolrapport



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	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-02-2019



Tidligere kontrol

Dato 02-10-2017	
Dato 10-03-2016	
Dato 07-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvask med sæbe og papir, opbevaringstemperaturer i køleenheder i køkken samt fryser i køkken og på lager. Kontrolleret personalefaciliteter, herunder personaletoilet med håndvask. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om at der skal forefindes engangsftørre ved håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af isterninge maskine og borde i produktionene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Gummilister i kølebord.

Følgende er konstateret: Gummilister i det ene kølebord er ved alle tre låger revnede så de ikke længere er vedligeholdte samt de ikke er rengøringsvenlige. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden vil få dem skiftet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for allergene ingredienser.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevid dokumentation for udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra oktober 2010 og frem til dags dato.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

50 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

