

# Kontrolrapport

Virksomhed **KOLDING SUSHI HUS ApS**

Adresse Haderslevvej 177

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 33872461

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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	
<b>20-03-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 25-07-2018	
Dato 18-10-2017	
Dato 08-03-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: .

Opbevaringstemperaturer i kølemøbler.

Det indskræpes, at letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret:

Opbevaringstemperatur i køledisk i restaurant med varmebehandlet afkølet kyllingbryst (10 stk), kogte ris og kogte æg er målt til 10,9 grade C og i kyllingbryst med indstikstermometer til 8,9 grader C.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse mellem fødevarer i kølemøbler . Ydet konkret vejledning om, at fødevarer opbevaret på køkkenborde og ved hhv. fødevarevask og opvaskevask skal holdes adskilt og sikres mod kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Køkken, hvor der tilberedes fødevarer fremstår generelt snavset og med fedtede belægninger. Der ligger glasskår på gulv bag fryseskab, gulvmatte har grå snavsede belægninger og er med synlige fødevarerester. Bøtter

# Kontrolrapport

Virksomhed **KOLDING SUSHI HUS ApS**

---

Adresse Haderslevvej 177

---

Postnr./By 6000 Kolding

---

CVR-nr. 33872461

---

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med køkkenredskaber og til fødevarer fremstå snavsede. Rene bøtte opbevares under opvaskevask, som drypper fra afløbet.

---

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

---

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

---

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens vedligehold af udstyr og inventar i køkken og tilvirkningsområde.

---

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

---

Følgende er konstateret: Skæreplader på bord i tilvirkningsområde i plast fremstår med, store ridser i plast, der smuldrer, farvede belægninger i plast og fligede kanter. Rullebord i køkken ved opvaske fremstår med huller i laminat bordplade. Afløb fra opvaskevask i køkken er ikke tæt og det samme gælder afløbsrør fra vaske i stueplan, som går under loftet i kælder, hvor der opbevares fødevarer.

---

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

---

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

---

Foto dokumentation tager t under tilsynet.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

20-03-2019

Dato