

# Kontrolrapport

Virksomhed **Izumi+**

Adresse Strandvejen 59

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 37150738

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.	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
28-03-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	30-01-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	06-03-2018	
Dato	12-01-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret for hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Medarbejder skyller løse ris i vask ved opvaskeafdeling. Arbejdsgangen blev straks rettet ved tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at håndtering af fødevarer altid skal foregå i dertil opsat produktionsvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Isterningmaskine og opvaskemaskine indvendigt. Kontrol af opvaskemaskine udvendigt samt produktbærende overflader og gummilister i køleskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af virksomheden. Ingen bemærkninger.

Kontrolleret: Vedligeholdelse af produktionskøkken. Følgende er konstateret: Grøn bagdør samt dørkarm og hvid dør fra disk til køkken er meget slidt. Ligeledes er der hul under dørtrin fra diskområde ud til køkken. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Izumi+**

Adresse Strandvejen 59

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 37150738

## Tilsynsførendes bemærkninger

overtrædelse. Virksomheden oplyser mundtligt at der er en forestående renoivering af lokalerne.  
Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.  
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.  
Dokumentation for varemottagelse, opvarmning og opbevaring siden sidste kontrolbesøg.

Lined area for additional notes or comments.