

Kontrolrapport

Virksomhed **Great sushi Kalundborg**

Adresse Kordilgade 73, st

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 39802104

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	2
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, 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	
30-04-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 19-12-2018	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden var i gang med at køle ris ned på restaurantbord, virksomheden oplyser at risene var kogt og sat til nedkøling kl. 12:00 og TF målte temperaturen på risene kl. 15:20 der stadig stod på bord, TF målte risene til 32grader C. med kalibreret indstikstermometer. Virksomheden smed risene ud under tilsynet.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Håndvaskefaciliteter, målt opbevaringstemperatur på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med inventar og lager,

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken med lager. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Great sushi Kalundborg**

Adresse Kordilgade 73, st

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 39802104

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens lager var ikke tilstrækkeligt skadedyrssikret da en gennemgående tagrande ude fra, var synlig på lageret. Virksomhedens tømmer oplyste at efter endt reovering af tilbygning vil de skadedyrssikre tagranden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan samt opvarmning af fødevarer fra sidste kontrolbesøg og til d.d.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret virksomhedens instruktion af medarbejdere, der håndterer fødevarer.

Det indskræpes, at de personer, der håndterer fødevarer, overvåges og instrueres i fødevarerhygiejne, så det står i rimeligt forhold til det arbejde, de udfører.

Følgende er konstateret: medarbejder kunne ikke redegøre for nedkølingsprocedure.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg har et uddannelsescertifikat.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

30-04-2019

Dato