

Kontrolrapport



Virksomhed **Sushi Time IVS**

Adresse Tagensvej 227, st th

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 38508008

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	
20-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 16-05-2017	
Dato 08-12-2016	
Dato 15-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, adskillelse og overdækning, opbevaringstemperaturer køl og frost, procedurer for håndtering af fersk fisk og kogte ris.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lagerlokale, produktionslokale, produktionsområde bag disk med køle og fryseenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af arbejdsborde, redskaber og udstyr.

Følgende er konstateret: Håndtaget på den ene af 2 døre mellem toilet og gang er faldet af så døren ikke kan lukkes korrekt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden oplyser at de skifter håndtaget straks.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for varemodtagelse, køle og frysekontrol, indfrysning af fisk, ph måling af ris og opvarmning for perioden 2019 til d.d.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

