

# Kontrolrapport



Virksomhed **Happy Sushi & Grill**

Adresse Smallegade 8, st. tv.

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 29823642

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>22-07-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-05-2019	
Dato 28-08-2018	
Dato 21-02-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur for køle- og frostkrævende fødevarer adskillelse og tildækning, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start var dør til forrum og toilet begge åbne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om regler for forrum til toilet.

Følgende er konstateret: Virksomheden havde ikke placeret én kasse kogte sushiris fra dagen før på køl. Denne var blevet opbevaret ved stuetemperatur henover natten. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden kasserede risene under tilsynet. Mundtligt gennemgået procedurer for nedkøling og håndtering af sushi ris. Vejledt konkret om regler for nedkøling og pH-styring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kælder, salgs- og produktionsområde herunder: Gulv, indvendigt i opvaskemaskine, køle- og fryseenheder, arbejdsborde, redskaber og hylder. Vejledt konkret om kalkfjerning i



**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 **Happy Sushi & Grill**

Adresse Smallegade 8, st. tv.

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 29823642

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, indfrysning af fisk, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til dags dato.

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