

Kontrolrapport

Virksomhed **Sushi Takumi I/S**

Adresse Torvegade 2, st

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 38535110

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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 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	
26-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 12-02-2019	
Dato 22-11-2018	
Dato 17-10-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Administrativt bødeforelæg fremsendt.

Følgende er konstateret: I virksomhedens kølerum blev opbevaringstemperaturen med luftføler målt til 10, 8 grader celcius. I kølerummet blev der opbevaret ca. 8 kg fersk tun. Temperaturen på tun blev med indstikstermometer målt til 8,2 grader celcius. Foto dokumentation er foretaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har lige fyldt varer i kølerummet.

Hygiejne: Rengøring: Administrativt bødeforelæg fremsendt.

Følgende er konstateret: Der ses skimmellignende snavs på undersiden af flere hylder i kølerum. Ved ventilation i kølerum ses ligeledes skimmellignende vækst. Forholdet er fotodokumenteret. Under tilsynet blev der opbevaret en kasse med utildækket fersk tun i kølerummet Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumenteret egenkontrol med opbevaringstemperatur og opvarmning for perioden maj - august 2019.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

