

Kontrolrapport

Virksomhed **NI NI Running Sushi**

Adresse Humlebæk Center 28C

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 39265451

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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		
27-08-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	15-02-2019	
Dato	18-12-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	03-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse, dette gav ingen anledning til anmærkninger. Virksomheden er oplyst om klager er anonym.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftøringspapir i produktionskøkken.

Følgende er konstateret: Dør til forrum stod åben.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om for toilet herunder forrum samt at døre skal holdes lukket.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde fremstår vedligeholdt med hele og vaskbare overflader.

Kontrolrapport

Virksomhed **NI NI Running Sushi**

Adresse Humlebæk Center 28C

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 39265451

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret at måleudstyr til dokumentation af CCP er tilstede og er vedligeholdt. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Bagdør til produktionsområde stod åben. Virksomheden oplyser det er pga. varmen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring samt løsningsmuligheder med evt. fluenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for varemodtagelse, temperaturopbevaring, opvarmning, nedkøling, pH måling af ris og indfrysning af fersk fisk for perioden maj 2019 og frem til d.d. Set virksomheden egenkontrolprogram med risikoanalyse, tilpasning til virksomhedens aktiviteter. Virksomheden oplyser ingen import derfor ingen risikoanalyse for import.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på fødevarer. Følgende fødevarer er kontrolleret: Set faktura på diverse frugt og grønt samt kylling. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>. Ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser, at den ikke importerer fødevarer, kontrolleret på baggrund af sporhed.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-08-2019

Dato