

Kontrolrapport



Virksomhed **King Running Sushi & Wok**

Adresse Jernbanegade 3D

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 34152896

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

Denne kontrol, dato	
02-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 18-12-2018	
Dato 05-02-2018	
Dato 09-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køleborde, kølerum samt målte temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask ved produktionsområder. Forrum til personaletoilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområder med inventar og udstyr, kølerum, køleborde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Plastemballage, spækbrædder, skåle, grydeskeer, dejskraber.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområder med gulv, loft, vægge. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at der er planlagt udskiftning af gulv i december 2019.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling, indfrysning af fisk, pH-måling stikprøvevis siden sidste tilsyn til d.d.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

