

# Kontrolrapport

Virksomhed **Suki Ramen**

Adresse Ny Kronborgvej 2

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 38816098

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>02-09-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-07-2019	
Dato 06-05-2019	
Dato 05-10-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse, dette gav ingen anledning til anmærkninger.

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 produktionsområde.

Kontrolleret personale- og kundetoiletter.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden er i gang med at nedkøle, virksomheden oplyser at de nedkøler på køkken bord. Lufttemperaturen er 20 °C, Japansk karrysauce med grønsager står til nedkøling på køkkenbord og har stået der i 2 timer. Temperaturen blev målt til 43°C med indstikstermometer.

Virksomheden oplyser at de plejer at nedkøle på køkkenbord i 3 timer for derefter at stille det i køleskab

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi må have



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Suki Ramen**

Adresse Ny Kronborgvej 2

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 38816098

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

misforstået det, er er begyndt at nedkøle i mindre portioner. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af gulv.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret udenoms arealer og affaldshåndtering. Ingen anmærkninger.

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