

# Kontrolrapport

Virksomhed **Sushi Springtime**

Adresse Park Alle 9, st.

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 34102295

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	4
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 checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>25-09-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-08-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 07-08-2018	
Dato 10-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporttekst er ændret 17. februar 2021.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer personlige genstande under et kølebord i køkkenet, imellem kølebordets bund og gulvet. Under kølebordet ligger der sko, kasser med værktøj og en termokande. Virksomheden er blevet vejledt om dette på forrige kontrol besøg

Virksomheden havde følgende bemærkninger. Jeg fjerner det med det samme.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køleskabe.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Der er sorte og gule belægninger på listerne til kølebordets skuffer og døre i salgsområdet.

Virksomheden er blevet vejledt om dette på forrige

# Kontrolrapport

Virksomhed **Sushi Springtime**

Adresse Park Alle 9, st.

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 34102295

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolbesøg.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg vasker dem med det samme.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden.

Bødeforelæg på 5000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: Egenkontrollen er ikke tilgængelig i virksomheden ved dette kontrolbesøg. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport. Følgende er konstateret: Kontrolrapporten fra forrige kontrolbesøg er ikke blevet ophængt. Virksomheden havde ingen bemærkninger.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

25-09-2019

Dato