

Kontrolrapport

Virksomhed **Mr. Fish sushi Aps.**

Adresse Sydhavnsvej 1B

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 40657711

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
30-09-2019	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

* Mulighed for hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

* Opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler samt tidlækning og adskillelse af fødevarer i samme.

* Set tilvirkning af sushi ris samt pH måling af samme.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Den generelle rengøring af lokaler og inventar samt vægge og gulve.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Den generelle vedligeholdelse af lokaler og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for indfrysning af fisk til sushi samt pH måling af sushi ris.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

