

Kontrolrapport

Virksomhed **Mr. Fish sushi Aps.**

Adresse Sydhavnsvej 1B

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 40657711

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

Denne kontrol, dato	
02-07-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 20-02-2020	
Dato 30-09-2019	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bøde på 10.000 kr er fremsendt. Kontrolleret opbevaring af fødevarer.

Følgende er konstateret: Ved kontrol blev der konstateret efterladenskaber fra mus:

1) på gulv ved lager (med fustager og genstande til fødevarer) direkte i forbindelse med produktion.

2) bag kummefryser og under paller på lager med tørvarer, køle- og frostrum. Der var sat musefælder op bag kummefryser.

I produktion under opvaskebord var der muse- eller rottefælde.

Virksomheden oplyser, at de har haft mus i 3 dage og sætter fælde med sukker op hver aften.

Det er ikke muligt, at sektionere områder med mus, der er direkte adgang til produktion fra alle tre lagerområder og alle steder er der fødevarer, nogle opbevares utildækket, og genstande til fødevarer, produktions borde m.v.

Derved er der risiko for kontaminering af fødevarer eller genstande og overflader, der kommer i kontakt med fødevarer.

Skadedyrsfirma oplyser, at det er gamle ekskrementer på lager ved fustager.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kontakter skadedyrsfirma.

Vejledt konkret om håndtering af fødevarer, rengøring og desinfektion når der er skadedyr i en virksomhed.

Kontrolrapport

Virksomhed **Mr. Fish sushi Aps.**

Adresse Sydhavnsvej 1B

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 40657711

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Foto taget til dokumentation.

Der nedlægges forbud mod produktion og markedsføring af fødevarer. Forbuddet træder i kraft straks. Skriftligt forbud er fremsendt.

Følgende er konstateret: Ved kontrol blev der konstateret efterladenskaber fra mus:

- 1) på gulv ved lager (med fustager og genstande til fødevarer) direkte i forbindelse med produktion.
- 2) bag kummefryser og under paller på lager med tørvarer, køle-og frostrum. Der var sat musefælder op bag kummefryser.

I produktion under opvaskebord var der muse- eller rottefælde. Virksomheden oplyser, at de har haft mus i 3 dage og sætter fælde med sukker op hver aften.

Det er ikke muligt, at sektionere områder med mus, der er direkte adgang til produktion fra alle tre lagerområder, og alle steder er der fødevarer, nogle opbevares utildækket, og genstande til fødevarer, produktions borde m.v.

Derved er der risiko for kontaminering af fødevarer eller genstande og overflader, der kommer i kontakt med fødevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kontakter skadedyrsfirma.

Vejledt konkret om håndtering af fødevarer, rengøring og desinfektion når der er skadedyr i en virksomhed.

Vilkår for ophævelse af forbud vil fremgå af det skriftlige forbud.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi ringer straks til kunder og aflyser deres bestillinger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret:

- 1) køle/frostrum går direkte ud af væg til det fri, umiddelbart uden skadedyrsikring, hullet på rør er på størrelse med en femkrone.
- 2) vindue til produktionsområde stod åben ved ankomst. Der var sat en pind i klemme så vinduet ikke kan lukkes.
- 3) I produktion under opvaskebord var gulvrist til afløb ikke fastgjort og skadedyrsikret, dermed er der direkte adgang imellem afløb og køkken.

Kontrolrapport

Virksomhed **Mr. Fish sushi Aps.**

Adresse **Sydhavnsvej 1B**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **40657711**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Der blev ved tilsyn konstateret mange fluer og museekskremitter.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om ophængning af kontrolrapport ved begge indgange.

Foto taget til dokumentation.
