

Kontrolrapport

Virksomhed **Saito Sushi CPH**

Adresse Slagtehusgade 11

Postnr./By 1715 København V

CVR-nr. 37875074

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

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 04-06-2020 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 10-09-2019 | |
| Dato | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, procedurer for varmbehandling og nedkøling, procedurer for indfrysning af fisk samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om køleopbevaring af fersk fisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring og vedligeholdelse af gulve, vægge, borde, maskiner, inventar i lofter lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprogram og dokumentation for varemodtagelse, opvarmning, opbevaring, PH-måling af ris fra januar til d.d. Konkret vejledt om udarbejdelse af risikoanalyse og tilberednings-procedurer for sushi zu ris, der endnu ikke var udarbejdet. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger. Generelt vejledt om udarbejdelse af risikoanalyse, procedurer og dokumentation af fermentering. Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden,

Kontrolrapport

Virksomhed **Saito Sushi CPH**

Adresse Slagtehusgade 11

Postnr./By 1715 København V

CVR-nr. 37875074

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, registrering fx ved import og eksport.