

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	
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 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		
27-08-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	06-07-2020	
Dato	02-07-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	20-02-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Dette er 2 opfølgende kontrolbesøg. Forholdet er stadig bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået hvordan virksomheden har og kan desinficere og rengøre udstyr efter skadedyr.

Fulgt op på adm. bøde fra kontrolbesøg den 2. juli 2020.

Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ingen spor af skadedyr, net for åben vindue og enkelt rist blev fast gjort ved tilsyn. Ingen anmærkninger.

Ved ankomst til virksomheden blev det konstateret at kølerum ikke kølede samt den ene køleskuffe til sushi. Virksomheden var mødt ind kort tid før tilsyn, og har ikke haft mulighed for, at konstatere forholdet før Fødevarestyrelsen. Virksomheden kasserede straks alle fødevarer og kontaktede kølemontør, kølemontør kunne konstatere, at blæser var gået i stykker.

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for indfrysning af laks der anvendes til sushi. Vejledt generelt om gode arbejdsgang i forbindelse med indfrysning og opmærkning. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Daglig rengøring af produktionsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra

