

Kontrolrapport



Virksomhed **King Running Sushi & Wok**

Adresse **Jernbanegade 3D**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **34152896**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
15-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 02-09-2019	
Dato 18-12-2018	
Dato 05-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået forbrugerhenvendelsen med virksomheden. Gennemgået procedurer for hygiejnisk håndtering, partering og indfrysning af tunen til sushi. Virksomheden har parteret tun i går og lagt i fryser til indfrysning. Virksomhed oplyser at de indfryser i min 72 timer ved max -20C. Opbevaring af tun i fryser samt målt temperastur i fryser er under -20C. Opbevaring af fersk fisk i køleborde måles til under +2C. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gennemgået procedurer for rengøring og desinfektion i forbindelse med partering af tun. Renholdelse af kølerum, fryser, køleborde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for indfrysning af fisk til sushi og histamin samt skriftlige egenkontrolprogram for indfrysning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse og opbevaringstemperatur af fersk fisk



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

