

Kontrolrapport

Virksomhed **Mr. Fish sushi Aps.**

Adresse Sydhavnsvej 1B

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 40657711

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| 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 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 | |
| 17-02-2021 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 27-08-2020 | |
| Dato 06-07-2020 | |
| Dato 02-07-2020 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum, kølemøbler i køkken og koldjomfru til opbevaring af fisk til sushi. Opbevaringstemperatur i kummefryser hvor fisk til sushi indfryses. Adskillelse og tildækning af fødevarer. Sæbe og papir til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af gulv i køkken og gulv i kølerum.

Følgende er konstateret: Enkelte gulvfliser i køkken er itu samt maling er skallet af gulv i kølerum 2 steder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse gulve.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprocedure og risikoanalyse for indfrysning af fisk samt dokumentation for indfrysning af fisk til sushi for de sidste 3 måneder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nr.