

Kontrolrapport



Virksomhed **Sushi Time IVS**

Adresse Tagensvej 227, st th

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 38508008

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.	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	
09-03-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 20-06-2019	
Dato 16-05-2017	
Dato 08-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken og disk område herunder gulve, vægge, hylder og bordflader samt køleinventar. Følgende er konstateret: I virksomheden køleenhed i diskområdet ses der få steder i hjørner og kanter inde i køleskabene ansamlinger af snavs af ældre dato.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om frekvens for renhold af køleinventar på svært tilgængelige steder

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved varemottage, under opbevaring, infrysning af fersk fisk til sushi, pH-måling af ris til sushi og opvarmning fra januar 2020 til d.d. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. ingen anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

