

Kontrolrapport

Virksomhed **Bar'sushi Nørrebrogade**

Adresse Nørrebrogade 152

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 39585448

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
08-03-2021	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køleinventar, temperatur i køle- og frostinventar, håndvaskefaciliteter i køkken og tilberedningsområde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køleskabe, område ved varme- og koldezoner, opvaskemaskine indvendig og køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for februar - marts 2021 på

temperaturkontrol af køl, frost, varemodtagelse, varmebehandling og nedkøling samt ph-målinger af ris og indfrysning af fisk, ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Virksomhedens kunder informeres via menukort om indhold af allergener i virksomhedens fødevarer. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevestyrelsen. OK.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologiske kriterier, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift