

# Kontrolrapport

Virksomhed **NAMU**

Adresse Jernbanegade 5, kl

Postnr./By 8400 Ebeltøft

CVR-nr. 42068314

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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 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	
<b>27-10-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaring, temperaturer, overdækning af fødevarer i kølerum kontrolleret uden anmærkninger. Gennemgang af procedurer ved tilberedning af sushi-zu ris synes til pH under 4,5, anvendes indenfor 3 timer. Fersk fisk opbevares under 2 grader, ok. Vejledt om krav til temperatur ved take away salg af sushi med uforarbejdet fist, holdes ved max. 0-2 grader. Der er adgang til håndvask, pt. tidsadskillelse ved brug af fødevarer og opvaskevask, der vil blive opsat separat håndvask i køkken og diskområde, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler nyetableret med vaskbare overflader på vægge, lofter og gulve. Inventar og udstyr er nyt og egnet til fødevareproduktion, set og fundet i orden til ansøgte aktiviteter. Vejledt konkret om inddækning ved kanter omkring kølerum og lukning af installationer i køkken.

# Kontrolrapport

Virksomhed **NAMU**

Adresse Jernbanegade 5, kl

Postnr./By 8400 Ebeltoft

CVR-nr. 42068314

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse, egenkontrolprogram og opstartet regelmæssig dokumentation efter kontrol af udpegede ccp'er, ok. Vejledt om risikoanalyse ved eventuelle ændring i kommende aktiviteter, herunder fermentering.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr./p.nr.

Fødevareraktiviteter er tilpasset lokaler, sushi take away restaurant. Risikoaktiviteter opdateret.