

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bar Sushi Skibhusvej ApS**

Adresse Skibhusvej 91, st

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 43566628

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	
01-12-2022	
Tidligere kontrol	
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, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og samhandel samt registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder både ved serveringsafdelingen, varmt køkken samt ved sushistation, opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer i køleenheder samt har virksomheden redegjort for datostyring af fødevarer på køl, varmebehandling og nedkøling, kalibrering af infrarødt termometer, produktion af sushiris og indfrysning af laks. Kontrolleret affaldshåndtering ind- og udvendigt. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Serveringsområde, varm- og kold afdeling, opvaskeområde og kølerum herunder bordoverflader, køleskabe og kølerum indvendigt herunder også hylder, greb og låger, emfang, vægge

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Bar Sushi Skibhusvej ApS**

Adresse Skibhusvej 91, st

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 43566628

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og gulve.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af virksomheden, der er foretaget en ud- og indvendig kontrol, der ses ingen gennemgangs huller i vægge og/eller lofter, vinduespartier med yderdøre i er tætsluttende og virksomheden har en aftale med eksternt skadedyrsfirma til kontrol for evt. aktivitet.

Virksomheden oplyser, at de har lavet en aftale med et gulvfirma, der skal udbedre gulvet i depotet/tørvarelageret.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram for varemottagelse, optøning, klargøring af fersk fisk, produktion af sushiris, varmebehandling og nedkøling, inkl. styrende foranstaltning ved fejl, udpegning af kritiske kontrolpunkter/gode arbejdsgange samt beskrevne procedurer.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring og pH måling af sushiris, virksomheden har sat frekvens for dokumentation til 1 gang om ugen, de er netop åbnet, og er ikke nået til udløb for alle ugens dokumentationer endnu. Ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarerkontaktmaterialer.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

01-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift