

Kontrolrapport



Virksomhed **Kokoro Sushi I/S**

Ringkøbing Sushi

Adresse V Strandgade 10

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 38014714

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.	
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

07-11-2019



Tidligere kontrol

Dato 29-06-2018	
Dato 02-11-2017	
Dato 16-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at vask til håndvask er tilgængelig og hensigtsmæssig placeret samt forsynet med sæbe og papir til aftørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at der er adgang til hensigtsmæssig placeret personaletoilet, og at der ikke er direkte adgang fra toiletter til lokaler hvor der håndteres fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring i kølemøbler, overflader på beholdere til ris, gulv på lager, affaldsbeholdere samt rengøring på personaletoilet er kontrolleret.

Følgende er konstateret: Overflader på hylder og kontaktholder i et køleskab er begyndende snavset. Beholdere til ris er begyndende snavset på udvendig side. På gulv på lager er der begyndende ansamling af snavs i hjørner, affaldsbeholdere er begyndende snavset på udvendig side og på personaletoilet er håndvask snavset. Der er ikke risiko for direkte kontakt til fødevarer fra begyndende snavsede områder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om frekvens for rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

55 min.

Kontrollens varighed

