

Kontrolrapport



Virksomhed **Sushi Room**

Adresse **Gravene 6C**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **33873603**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-09-2018	
Dato	13-04-2018	
Dato	13-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i kølemøbler og fryser til fisk. Produktions flow og adgang til håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler, inventer og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler, inventar og udstyr

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende, virksomheden opdateret med import,ok

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolresultat videreført fra tidligere ejer eller tidligere virksomhed.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har pt. ikke import fra 3. lande. vejledt generelt om brug af certifikater og oplysninger herom på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed