

Kontrolrapport

Virksomhed **Hanaya**

Adresse Frederiksberg Alle 41B, st 6

Postnr./By 1820 Frederiksberg C

CVR-nr. 40664793

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

Denne kontrol, dato

06-07-2020



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt rekvireret vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar, herunder opbevaring af fersk fisk, lufttemperatur målt i fryser til indfrysning af fersk fisk, samt pH-måling i sushi-Zu ris. Yderligere gennemgået procedurer for indfrysning af fersk fisk samt foretaget mål.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions -og udsalgsområde, opvaskeområde samt kølerum, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktions -og udsalgsområde, opvaskeområde samt kølerum, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Der er set egenkontrolprocedurer og risikoanalyse over virksomhedens aktiviteter, herunder



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hanaya**

Adresse Frederiksberg Alle 41B, st 6

Postnr./By 1820 Frederiksberg C

CVR-nr. 40664793

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udpegelse af kritiske kontrolpunkter. Set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning, nedkøling, indfrysning af fersk fisk samt pH-målinger af sushi-zu ris fra opstartsdato frem til d.d. Yderligere kontrolleret måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter, herunder måleudstyr til måling af pH.

Der er vejledt om dokumentation med tidsangivelse for pH-måling af sushi-zu ris.

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning vedrørende oplysningsmulighed om allergener til forbrugeren. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-07-2020

Dato