

Kontrolrapport



Virksomhed **SushiMania**

Adresse **Nygade 27B**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **36019190**

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-09-2020



Tidligere kontrol

Dato	16-10-2019	
Dato	06-04-2018	
Dato	12-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse for at undgå krydskontaminering. Der blev lavet sushi og opbakning under dagens kontrol. Stikprøvevis kontrol af temperatur på køl. Der er hygiejniske håndvaske faciliteter med sæbe og papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken, lager, opvasker, salgsdisk og køleenheder Alle kontaktoverflader, gulve og lofter fremstod rene ved dagens kontrol.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af risikoanalysen, egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden juni 2020 til d.d. Der blev set dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturkontrol, opvarmning, nedkøling og PH kontrol, samt 3 timers alarm for færdig sushi i disk.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: der hænger en oversigt over allergener som der kan være i de forskellige typer af sushi.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk