

Kontrolrapport

Virksomhed **Mnna ApS**

Adresse Torvegade 28

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 41685492

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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

01-12-2020



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, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for fremstilling af sushi-ris. Procedurer for frysning af fersk fisk til sushi. Kontrolleret opbevaring af fersk fisk. Følgende er konstateret: På pakker med fersk tun er det angivet, at produktet skal gennemvarmes. Der afventes datablad fra producent til leverandør, men der er under tilsynet fremsendt mail, fra leverandør om bekræftelse på at produktet ikke behøver opvarmning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Procedurer for oplysning om allergener, samt set virksomhedens allergenliste. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Vedligehold af borde, gulve samt inventar i



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Mnna ApS**

Adresse Torvegade 28

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 41685492

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tilvirkningsområder samt lager i kælderen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, fremstilling af sushi-ris samt servering af fersk fisk i sushi.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter samt cyr-nr.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-12-2020

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift