

Kontrolrapport

Virksomhed **Phoenix Running Sushi**

Adresse Vangede Bygade 96

Postnr./By 2820 Gentofte

CVR-nr. 35246126

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<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		
27-07-2021		
Tidligere kontrol		
Dato	19-06-2019	
Dato	26-04-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	17-01-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, adskillelse og tildækning af fødevarer, målt opbevaringstemperatur i køle- og frosts skabe, set relevant måleudstyr. Virksomheden anvender tidsstyring for running sushi.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: gulve, vægge, loft og vaskbare flader, herunder køle- og frosts skabe, opvaskemaskine og arbejdsborde i produktionskøkkenet. Gulv, arbejdsborde og kølemøbel i sushiområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Skriftligt indskærpelse fremsendt. Følgende er konstateret: I følge virksomhedens skriftlige egenkontrolsprogram skal pH værdien i kogte ris, der opbevares uden for køl i tidsintervallet tre-otte timer, måles til 4,5 eller derunder. Virksomheden måler pH med pH strips i den færdige ris og herefter aflæses pH ud fra farvekoden. I virksomheden skriftlige egenkontrols procedurer står der således ved afvigelser: så fremt der opstår tvivl om pH skal den pågældende ris portion kasseres. I virksomhedens dokumentation for perioden juni 2020 til d.d. er pH måling på ris noteret til 5. Ansvarlig oplyser at når der skrives 5, så er det fordi at, det dokumenteres at pH ikke overstiger 5.

