

Kontrolrapport

Virksomhed **NAMU**

Adresse Jernbanegade 5, kl

Postnr./By 8400 Ebeltøft

CVR-nr. 42068314

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

27-10-2021



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, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaring, temperaturer, overdækning af fødevarer i kølerum kontrolleret uden anmærkninger. Gennemgang af procedurer ved tilberedning af sushi-zu ris synes til pH under 4,5, anvendes indenfor 3 timer. Fersk fisk opbevares under 2 grader, ok. Vejledt om krav til temperatur ved take away salg af sushi med uforarbejdet fist, holdes ved max. 0-2 grader. Der er adgang til håndvask, pt. tidsadskillelse ved brug af fødevarer og opvaskevask, der vil blive opsat separat håndvask i køkken og diskområde, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler nyetableret med vaskbare overflader på vægge, lofter og gulve. Inventar og udstyr er nyt og egnet til fødevareproduktion, set og fundet i orden til ansøgte aktiviteter. Vejledt konkret om inddækning ved kanter omkring kølerum og lukning af installationer i køkken.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrollrapport

Virksomhed **NAMU**

Adresse Jernbanegade 5, kl

Postnr./By 8400 Ebeltoft

CVR-nr. 42068314

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse, egenkontrolprogram og opstartet regelmæssig dokumentation efter kontrol af udpegede ccp'er, ok. Vejledt om risikoanalyse ved eventuelle ændring i kommende aktiviteter, herunder fermentering.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr./p.nr.

Fødevareraktiviteter er tilpasset lokaler, sushi take away restaurant. Risikoaktiviteter opdateret.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-10-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift