

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Sushi Amor**

Adresse Kongevejs-Centret 2

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 40796673

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
	Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

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	
<b>12-01-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-01-2022	
Dato 19-05-2020	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: målt opbevaringstemperatur i køleskab med fersk fisk, mundtlige procedurer for opskæring af fersk laks, set ph måler samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: ifølge ansvarlig måles ph i sushiris med ph meter, ved demonstration viser den ansvarlige, hvorledes der ved hver måling blandes sushiris i et glas med vand, hvorefter ph måles. Sushirisen opbevares herefter ved stuetemperatur i max 8 timer. Under tilsynet måles ph til 10,6. Der er målt og dokumenteret PH i ris hver uge på 4,5. Ansvarlig oplyser, at der altid benyttes samme opskrift på sushiris. ved opkald til konsulent for salg af samme måleudstyr, som virksomheden anvender, oplyses det, at der ikke skal blandes med vand, men måles i selve fødevareren. Ifølge brugsanvisning skal PH meter kalibreres dagligt ved brug.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

