

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Maki Sushi Humlebæk**

Adresse Humlebæk Center 28C

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 39265451

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
22-08-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 04-07-2024	
Dato 27-06-2024	
Dato 06-06-2024	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i

produktionsområde samt toilet. Opbevaringstemperatur af fødevarer - herunder fersk fisk på max 2 grader celsius.

Affaldshåndtering i baggård. Virksomheden har redegjort for pH-måling af sushi-zu ris.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionslokale med inventar og udstyr, bordoverflader, gulv og vægge. Sushi station med køleinventar, bordoverflader og gulv. Toiletforhold.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Gulv i produktionslokale og klinker på vægge.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse

opbevaringstemperatur og pH-måling. Set egenkontrol

dokumentation for opbevaringstemperatur og pH-måling for

perioden sidste kontrol til dags dato. Set pH-indikator papir og relevant måleudstyr.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. jf. fremvist kassebon.

Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret

Fødevarestyrelsen

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

43 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

