

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	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato	
06-05-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 22-08-2024	
Dato 04-07-2024	
Dato 27-06-2024	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for rengøring i forbindelse med opstart af produktionen, herunder for rengøring af fødevarelokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, og om nødvendigt desinfektion. Kontrolleret bordoverflader, skærebrædder, tætningslister, glas, riskogere samt fliser i køkken. Virksomheden har redegjort for anvendelse af rengøringsmidler, opfølgning på mangelfuld rengøring samt anvendelse af rent, varmt vand og rene klude til rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Følgende er konstateret: Gulv i sushiområde fremstår med enkelte knækkede fliser og manglende fuger. Enkelt skål til riskoger fremstår med ru overflade og ødelagt belægning.

Hylde kanter i køkken fremstår flere steder afskallede og med ru overflade.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af fødevarelokaler og udstyr.

Kontrolleret vedligeholdelse af følgende dele af lokaler: Lofter, vægge og bordoverflader. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Maki Sushi Humlebæk**

Adresse Humlebæk Center 28C

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 39265451

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

06-05-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift