

Kontrolrapport

Virksomhed **SushiMania**

Adresse Skanderborgvej 181B, st th

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 36019190

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	31-05-2017	
Dato		
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperatur på råvarer opbevaret på frost og køl samt hygiejniske håndvaskefaciliteter, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktbærende overflader i tilvirknings- og salgsområde, lager, opvaskemaskine, køleskabe og fryser, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af tilvirknings- og område samt inventar, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaring og opvarmning fra årsskiftet til d.d. Vejledt om at frekvens i egenkontrolprogram tilrettes for 'fryser indfrysning' og 'fryser -14'.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om at kontrolrapport i vindue vendes, så den kan læses udefra.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens ansatte har både skriftlige procedure for nyansatte og sidemandsoplæring og al sushi laves af uddannede kokke.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk