

Kontrolrapport

Virksomhed **Nova sushi**

Adresse **Jernbanegade 8C**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **39592010**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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

17-09-2018



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adgang til hygiejniske håndvaskeforhold i køkken og på personalet toilet, brug af egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforurening med akrylamid ved fremstilling af fx pommes frites og andre kulhydratholdige fødevarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af rå fisk og øvrige fødevarer med krav til opbevaringstemperaturer, samt opbevaring og håndtering generelt af fødevarer, herunder kontrolleret mundtlige procedurer for indfrysning (tid og temperatur) for tun, der spises rå. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken med følgende udstyr: stegeområdet med friture og emfang, kølemøbler og opvaskeområdet, samt lagerlokalet med frysere og køleskabe. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning af køkken herunder flow, samt skadedyrssikring af dør fra lager og til parkering/gård. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens skriftlige risikoanalyse, herunder HACCP-plan i forhold til fødevareaktiviteterne, herunder at der findes skriftlige procedurer for de udpegede CCP'er (kritiske kontrolpunkter),



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Nova sushi**

Adresse Jernbanegade 8C

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 39592010

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samt at virksomheden er gået igang med at dokumentere. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens fødevareaktiviteter i forhold til registreringen - registreringen er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-09-2018

Dato