

Kontrolrapport

Virksomhed **CHARM ApS**

Adresse Mariane Thomsens Gade 4 B, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41128704

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-05-2020



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, oplysning med information om allergener, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import, samhandel, økologi og registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter. Der er vejledt om brug af fødevarestyrelsens hjemmeside, herunder egen side, hygiejnevejledningen og egenkontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur ved fersk fisk under 2 grader - øvrige kølevarer ved max. 5 grader. Fersk fisk indfryses inden brug til sushi. Adskillellesprocedurer ved opbevaring, råt nederst/spiseklart øverst. Tidsmæssig adskillelse ved håndtering af henholdsvist råt og spiseklart.

Varmebehandlingstemperatur af kødpruderter over 75 grader, styring ved fast procedurer og stikprøves kontrol heraf med indstikstermometer. Sushiris synses til under pH 4,5 og anvendes samme dag og indenfor max 8 timer. Der er adgang til separat håndvask i diskområde og fødevarevask i køkkenområde, vask til opvask i særskilt rum med



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **CHARM ApS**

Adresse Mariane Thomsens Gade 4 B, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41128704

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvaskemaskine over 80 grader Efter endt rengøring anvendes desinfektionsmiddel på arbejdsoverflader som har været i kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler fremstår nyetablerede med vaskbare, hygiejniske overflader, nyt inventar og udstyr. Træoverflader i diskområde sæbebehandles og vil ikke komme i direkte kontakt med fødevarer.

Virksomheden er i diskområde indrettet salgsdisk, håndvask, køldiske, koge/stege/anretteområde. Område i køkken/opvask/personalefaciliteter/lager deles med anden fødevarevirksomhed. Når anden virksomhed starter produktion udarbejdes procedurer som beskriver og sikrer at de 2 virksomheder holdes adskilt trods deling af lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har udarbejdes foreløbig risikoanalyse, egenkontrolprogram og der er online dokumentation af temperaturer efter varemodtagelse, køleopbevaring, indfrysning, varmebehandling mv., set. Risikoanalyse herunder sushiproduktion tilrettes, blev mundtligt gennemgået, vurderet ok.

Godkendelser m.v.: Første tilsyn i virksomhedens lokaler, take away sushi, wokretter og grillspyd. Lokaler fundet i orden til ansøgte aktiviteter. Risikoaktiviteter opdateret.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-05-2020

Dato