

# Kontrolrapport



Virksomhed **Taka Sushi Esbjerg ApS**

Adresse **Englandsgade 9, st**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

CVR-nr. **39887347**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**11-06-2020**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 17-08-2018 |  |
| Dato | 17-06-2017 |  |
| Dato | 22-11-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering samt tilberedning af særlige råvarer.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set opbevaring, tildækning samt adskillelse af fødevarer på køl og frost.

Set opbevaring af fersk fisk. Procedurer for nedfrysning af fisk til sushi. Procedurer for måling af ph i sushi-ris.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af tilvirkningsområder samt kølere i køkken. Procedurer for rengøring og desinfektion af soya-flasker på borde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrolprogram.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter samt cvr-nr.. Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed