

Kontrolrapport

Virksomhed **Izumi Frederiksberg ApS**

Adresse Gammel Kongevej 142

Postnr./By 1850 Frederiksberg C

CVR-nr. 39271567

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

21-09-2020



Tidligere kontrol

Dato 10-07-2020	
Dato 29-06-2020	
Dato 11-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar, herunder opbevaring af fersk fisk i kølegrav samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Yderligere gennemgået procedurer for indfrysning af fersk fisk. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af varmt produktions -og opvaskeområde, sushiområde og barområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Rengøring af varmt produktions -og opvaskeområde, sushiområde og barområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Kant langs loft over produktionsbord i koldt område fremstod med indhak hvor der var kig til mursten og puds. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om vedligeholdelse af lokaler hvor der tilvirkes fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning, nedkøling, pH-målinger og indfrysning af fersk fisk fra forrige kontrobesøg frem til d.d. Yderligere kontrolleret måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter, herunder pH-måler.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk