

Kontrolrapport

Virksomhed **Phoenix Running Sushi**

Adresse Vangede Bygade 96

Postnr./By 2820 Gentofte

CVR-nr. 35246126

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-07-2021



Tidligere kontrol

Dato 19-06-2019	
Dato 26-04-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 17-01-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, adskillelse og tildækning af fødevarer, målt opbevaringstemperatur i køle- og frostskebe, set relevant måleudstyr. Virksomheden anvender tidsstyring for running sushi.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: gulve, vægge, loft og vaskbare flader, herunder køle- og frostskebe, opvaskemaskine og arbejdsborde i produktionskøkkenet. Gulv, arbejdsborde og kølemøbel i sushiområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Skriftligt indskærpelse fremsendt. Følgende er konstateret: I følge virksomhedens skriftlige egenkontrolsprogram skal pH værdien i kogte ris, der opbevares uden for køl i tidsintervallet tre-otte timer, måles til 4,5 eller derunder. Virksomheden måler pH med pH strips i den færdige ris og herefter aflæses pH ud fra farvekoden. I virksomheden skriftlige egenkontrolsprocedurer står der således ved afvigelser: så fremt der opstår tvivl om pH skal den pågældende ris portion kasseres. I virksomhedens dokumentation for perioden juni 2020 til d.d. er pH måling på ris noteret til 5. Ansvarlig oplyser at når der skrives 5, så er det fordi at, det dokumenteres at pH ikke overstiger 5.



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 **Phoenix Running Sushi**

Adresse Vangede Bygade 96

Postnr./By 2820 Gentofte

CVR-nr. 35246126

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden følger således ikke den skriftlige egenkontrolsprocedurer ved afvigelser/korrigerende handlinger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan være svært at aflæse den nøjagtige pH værdi på pH strips.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra juni 2020 til d.d.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Laks og edamame bønner. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-07-2021

Dato