

Kontrolrapport



Virksomhed **Sushi Stuen**

Adresse **Torvet 5, st**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **36144432**

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

26-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	08-04-2021	
Dato	27-02-2019	
Dato	02-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge). Kontrolleret hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold i produktionskøkken, herunder opdeling mellem arbejdsgange særligt ved håndtering af ferske og spiseklare produkter samt opbevaring af arbejdstøj og private genstande, ingen anmærkninger. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken. Ydet generel vejledning om at hepatitis A (smitsom leverbetændelse) også er virus der kan smitte via fødevarer. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til tørretumbling af arbejdstøj i samme lokale som vask af arbejdstøj samt løsningsforslag til eventuel forlængelse af vægge til toiletbåse sådan at de slutter helt tæt langs loft og gulv.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for renholdelse af produktionskøkken med udstyr, herunder bordoverflader, håndtag og låger, gulve, vægge langs borde og emfang over stegeområde.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Sushi Stuen**

Adresse Torvet 5, st

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 36144432

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer. Virksomheden har redegjort for dialog med medarbejdere i forbindelse med symptomer på sygdom, samt hjemsendelse af medarbejdere indtil 48 efter de er symptomfri, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for instruktion af medarbejdere.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

26-08-2021

Dato