

Kontrolrapport

Virksomhed **Moon Sushi ApS**

Adresse Sorgenfri Torv 9

Postnr./By 2830 Virum

CVR-nr. 37672874

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

25-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, målt opbevaringstemperatur i køle- og frostske, tildækning af fødevarer opbevaret på køl, set relevant måleudstyr.

Følgende er konstateret: Der er fra personalet til toiletet direkte adgang til lokale hvor der opbevares tørvarer på reolsystem, samt fryseinventar.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for indretning af toiletforrum, herunder at forrummet skal fungere som en sluse. Der skal således være to lukkede dører fra toilettet til lokale hvor der håndteres fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: gulve, vægge, loft og vaskbare flader, herunder udsugning, opvaskemaskine og køle- og frostinventar i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og Ph-måling af sushiris. Ydet konkret vejledning om anvendelse af Ph-strips til aflæsning af pH.



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 **Moon Sushi ApS**

Adresse Sorgenfri Torv 9

Postnr./By 2830 Virum

CVR-nr. 37672874

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse og opbevaringstemperatur. Virksomheden har noteret dokumentation for opvarmning og nedkøling af kødboller. Kødbollerne bliver ikke markedsført, men blev brugt til test. Vejledt om at ved opvarmning/nedkøling af produkter der anvendes til markedsføring, skal dette dokumenteres i egenkontrollen.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vejledt om kendskab til smitteveje og symptomer for norovirus (roskildesyg), herunder smitemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Laks, tun, Edamame bønner og kylling.

Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Vejledt generelt om regler for fødevarekontaktmaterialer (FKM), samt at virksomheden skal kunne fremvise datablad/overensstemmelseserklæring på anvendte emballager.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

25-10-2021

Dato