

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hing sushi**

Adresse **Borgmester Fischers Vej 1**

Postnr./By **2000 Frederiksberg**

CVR-nr. **34324727**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-07-2022



Tidligere kontrol

Dato	21-08-2019	
Dato	22-11-2018	
Dato	31-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer i køkken og på lager i kælder, herunder adskillelse, tildækning og temperaturer i køleinventar, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, forrum til toilet. Virksomheden redegjorde mundtligt for nedkølingprocedurer, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af overflader, herunder borde, hylder, gulve og vægge i køkken og salgsområde, lager i kælder. Dertil kontrolleret ind- og udvendige flader i køleinventar samt udstyr, som kommer direkte i berøring med fødevarer, ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: enkelte gummilister i køleskabe i kold jomfru fremstår med belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om hyppigere rengøringsfrekvens.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af ovennævnte lokaler med inventar og udstyr, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning, indfrysning af

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hing sushi**

Adresse Borgmester Fischers Vej 1

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 34324727

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fisk til rå fortærring samt pH-måling af sushiris siden januar 2022 til og med den 13. juli 2022.

Kontrolleret: dokumentation af nedkøling.

Følgende er konstateret: virksomheden har ikke dokumenteret nedkølingstemperaturer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden kunne redegøre for korrekt nedkøling.

Vejledt konkret om at dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater for aktiviteten 'nedkøling'.

Mærkning og information: Virksomheden skilter med, at man ved henvendelse til personalet kan blive oplyst omkring allergene ingredienser, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter og CVR-nr. via virk.dk.

Informeret om Smileyændringer i 2022.

14-07-2022

Dato

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk