

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bluefin Aarhus, Sushi & Gin**

Adresse **Borggade 4, st c**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **39599244**

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.	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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

28-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	12-05-2023	
Dato	05-04-2023	
Dato	29-03-2023	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opskæring af fisk, ok

Kontrolleret procedurer for varemodtagelse og opbevaring af rå fisk. Mål temperatur for opbevaring af rå fisk, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Opvaskemaskine, køleenheder, produktionsområde, herunder produktbærende flader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: af produktionsområde, herunder overflader og gulve.

Kontrolleret: Køleenheder. Følgende er konstateret: I køleborde i produktionsområde ses gummilister flækkede. Lister i køleskabe i baglokaler er ok. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse og opbevaring af fødevarer. Set dokumentation for samme fra sidste kontrolbesøg til d.d., ingen anmærkninger. Virksomheden dokumenterer ikke opvarmning af fødevarer. Virksomheden opvarmer rå kylling i friture efter efterprøvet metode, virksomheden har redegjort

Fødevarestyrelsen

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

30 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 **Bluefin Aarhus, Sushi & Gin**

Adresse **Borggade 4, st c**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **39599244**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for at kyllingen er over 100 grader efter endt opvarmning, ok.

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

Fødevarestyrelsen

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

28-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk