

# Kontrolrapport



Virksomhed **MIZUMI Sushi**

Adresse Hovedgaden 6, st.

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 35663746

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**05-12-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 10-05-2016	
Dato 26-08-2015	
Dato 30-06-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer, herunder:

Opbevaringstemperaturer i div. Køle-møbler, adskillelse og tildækning af fødevarer således at kontamineringer forebygges, faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt almindelig god hygiejne praksis i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring af lokaler med inventar herunder:

Produktionsområde, udsalgsområde, kundeområde, lager, køle/fryse-møbler, gulv, vægge og diverse maskiner, ovne m.v. samt opvaskemaskinen på svært tilgængelige steder. Ligeledes er serveringsbånd nede og oppe stikprøvevis kontrolleret.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler med inventar

herunder: Produktionsområde, udsalgsområde, kundeområde, lager, intakte lister i køle/fryse-møbler, og i fuger/lister m.v. i gulve og vægge.

Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: indstikstermometer, samt udstyr til til måling af Ph i ris.

Konkret vejledt om at indstikstermometer bruges i køkken til temperaturmålinger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

# Kontrolrapport

Virksomhed **MIZUMI Sushi**

Adresse Hovedgaden 6, st.

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 35663746

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Dokumentation af virksomhedens egenkontrol, herunder: Varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmningstemperaturer, nedkølingstemperaturer samt varmeholdelse af div. Fødevarer, fra sidste kontrolbesøg til d.d..

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.