Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Sushi Amor**

Adresse Kongevejs-Centret 2
Postnr./By 2970 Hørsholm
CVR-nr. 40796673

Denne kontrol, dato	
12-01-2023	☺

Tidligere kontrol	
Dato 12-01-2022	☺
Dato 19-05-2020	☺
Dato	

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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 3	☹	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:målt opbevaringstemperatur i køleskab med fersk fisk, mundtlige procedurer for opskæring af fersk laks, set ph måler samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.
Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.
Det indskærpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.
Følgende er konstateret: ifølge ansvarlig måles ph i sushiris med ph meter, ved demonstration viser den ansvarlige, hvorledes der ved hver måling blandes sushiris i et glas med vand, hvorefter ph måles. Suhirisen opbevares herefter ved stuetemperatur i max 8 timer. Under tilsynet måles ph til 10,6
Der er målt og dokumenteret PH i ris hver uge på 4,5. Ansvarlig oplyser, at der altid benyttes samme opskrift på sushiris. ved opkald til konsulent for salg af samme måleudstyr, som virksomheden anvender, oplyses det, at der ikke skal blandes med vand, men måles i selve fødevaren. Ifølge brugsanvisning skal PH meter kalibreres dagligt ved brug.
Virksomheden havde ingen bemærkninger.
Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.
Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Sushi Amor**

Adresse Kongevejs-Centret 2

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 40796673

Tilsynsførendes bemærkninger

Ydet konkret vejledning om at følge brugsanvsning ved brug af PH meter samt om at gennemføre effektive overvågningsprocedurer for måling af PH i sushiiris.

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

12-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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