

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Sushi Amor**

Adresse Kongevejs-Centret 2

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 40796673

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, 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

29-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 08-03-2023	
Dato 12-01-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 12-01-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i anretter område og produktionskøkken, målt opbevaringstemperatur i kølerum, kummefryser og kølemøbler, adskillelse og tildækning af fødevarer opbevaret på køl, set relevant måleudstyr. Set personalet toilet og forrum til toilet. Vejledt om at udpege en vask til håndvask i produktionskøkkenet.

Følgende er konstateret: Der blev målt en lettere forhøjet temperatur på en mindre mængde skiveskåret fersk tun der opbevares i køledisk. Under tilsynet blev tunen kasseret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for temperaturkrav for fersk fisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: anretterområde herunder arbejdsborde, kølemøbler og køledisk. Produktionskøkken herunder arbejdsborde, stegeområde, gulv, gummilister i kølemøbler, indvendig i opvaskemaskine. Kølerum herunder gulv, hyldesystem. Vejledt om renholdelse af lokaler og udstyr såsom indvendig i isterningmaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

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 **Restaurant Sushi Amor**

Adresse **Kongevejs-Centret 2**

Postnr./By **2970 Hørsholm**

CVR-nr. **40796673**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og pH måling fra sidste tilsyn til d.d.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for histamin og opbevaringstemperatur for fersk fisk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for histamin og opbevaringstemperatur. Vejledt om at følge egne procedurer for fejlhåndtering/korrigerende handlinger beskrevet i egenkontrolprogram.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. jf. kassebon

Fødevarestyrelsen

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

29-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk