

Kontrolrapport

Virksomhed **OISHII ApS**

Adresse **Nørregade 42**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **33075707**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
21-08-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 15-03-2017	
Dato 07-11-2016	
Dato 12-09-2016	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Prioriteret kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden bemærkninger: Procedurer for produktion af sushiris - herunder måling af pH-værdi og holdbarhed, procedurer ift. krydskontaminering mellem forskellige varegrupper. Der rengøres, men desinficeres ikke mellem produktion af fisk, grøntsager og opvask, overholdelse af 3 timers rettesnor samt holdbarhedsfastsættelse af ris og fisk. Endvidere gennemgang af flow fra varemottagelse til kassering af rester fra åben til luk. Der er vejledt om krav til brug af godkendt desinfektionsmiddel.

Det indskærpes, at fødevarer skal opbevares og transporteres ved temperaturer, således af fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde. Følgende er konstateret: Rå fisk er med kalibreret termometer målt til centrumtemperatur på 3,7 grader. Omgivelsestemperatur er målt til.

Billeddokumentation er medtaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Fødevarerne står der kun fra ca. 12-13 tiden til 17-18 tiden. Fremover vil der kun blive opbevaret fisk i monteringen i Maks 3 timer. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se

Kontrolrapport

Virksomhed **OISHII ApS**

Adresse Nørregade 42

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 33075707

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg på kr. 10.000 er fremsendt. Følgende er konstateret: Spindelvæv i loft og overgang mellem væg og loft over sushiproduktionssted, beskidte gulvhjørner/overgange mellem gulv/væg i sushiafdeling, tykt støvlag på flag over åben reol hvor tallerkner som anvendes til sushi opbevares, skidt på vægge/ventilator i kølerum, meget klisteret lag af uigenkendeligt skidt på gulv under komfurstøv på hylder og på vindueskarm i bagkøkken, grå/sorte belægnings i isterningmaskine, spindelvæv på hylder i bagkøkken.

Endvidere er der generelt fedtet flader i virksomheden. Billedokumentation er medtaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får gjort rent nu.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om reovering af gulvet i bagkøkken samt itugået fliser i mellemkøkken. Virksomheden oplyser dette laves snarest.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

21-08-2017

Dato