

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sushimania Risskov**

Adresse Nordre Strandvej 134A, st

Postnr./By 8240 Risskov

CVR-nr. 36019190

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, 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

15-03-2022



Tidligere kontrol

Dato 02-02-2022	
Mærkning og information	
Dato 17-12-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 13-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarerejseholdet har foretaget kontrol på baggrund af opfølgende kontrol.

Udleveret retssikkerhedsblanket og henvist til klagevejledning. Vejledt om betaling for kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden er vejledt om at Sushi og lign. med ferske fiskevarer og fiskeråvarer må ikke opbevares uden for køl i detailbutikker som fx fiskehandlere og take-away, hvor kunderne tager varen med sig for at spise den senere, og heller ikke hvis den ferske fisk ligger til 'passiv opbevaring', fx ved opbevaring af fersk fisk i kold jomfru i ekspeditionsområdet eller ved "udstillingsvindue", som ikke lever op til temperaturkravene. Her gælder kravet om opbevaring i is eller ved højst 2 °C, medmindre der efter en konkret vurdering er tale om kortvarig opbevaring i forbindelse med tilberedning, fx når fisk til sushi er i proces eller under tilberedning. Virksomheden dokumenterer ikke målinger af opbevaringstemperaturen, da de har opfattet at kunne anvende tre timers rettesnor for sushi. Virksomheden oplyser, at den tidligere er blevet vejledt om, at kunne anvende tre timers rettesnor.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Kontrolleret at virksomheden har indført og følger faste procedurer, som er

Fødevarestyrelsen

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

43 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 **Sushimania Risskov**

Adresse Nordre Strandvej 134A, st

Postnr./By 8240 Risskov

CVR-nr. 36019190

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

baseret på HACCP-principperne for sushi-ris. virksomheden har mundligt redegjort for måling af pH i sushi-ris samt demonstreret hvorledes målingerne foretages med elektronisk pH-meter. Ingen anmærkninger.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af kritiske kontrolpunkter i egenkontrolprogrammet fra seneste kontrolbesøg til d.d.

Mærkning og information: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At fisk og skaldyr er bæredygtigt certificeret, herunder rejer, silderogn, laks og tun.

Fødevarestyrelsen

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

15-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift