

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dinner Sushi**

Adresse H.C. Ørsteds Vej 33

Postnr./By 1879 Frederiksberg C

CVR-nr. 37114243

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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, 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 25-01-2021	
Dato 25-06-2020	
Dato 29-01-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar, adskillelse af fødevaregrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Procedure for produktion af sushiris.

Hygiejne: Rengøring: Det indskræpes, at udstyr, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret:

Isterningemaskine som benyttes til drikkevarer fremstår med snavsede mørke belægninger på lamellerne indvendigt i maskinen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Den slukkes med det samme. Indskærpelsen medfører 2

gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden. Vejledt konkret om frekvenser for rengøring og desinfektion.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområder. Vejledt om frekvenser for rengøring af svært tilgængelige steder, herunder gulv under inventar i sushibaren og på lageret samt vindueskarme i produktionskøkkenet. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagtige overtrædelser.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Dinner Sushi**

Adresse H.C. Ørsteds Vej 33

Postnr./By 1879 Frederiksberg C

CVR-nr. 37114243

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

resultater.

Følgende er konstateret: Seneste dokumentation for alle kritiske kontrolpunkter, herunder opbevaring, varemodtagelse, opvarmning, nedkøling, PH måling samt indfrysning af fersk fisk er fra den 17. juni 2022.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er dokumenteret, men der er skiftet IPAD i juni måned.

Konsulentfirma kontaktes.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Der er vejledt om regler for tilgængelighed af dokumentation fra leverandør for brug af fisk undtaget fra krav om indfrysning.

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

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Fødevarestyrelsen

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

12-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk