

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødeveststyrelsen

Virksomhed **Miyama**

Adresse Nærumvænge Torv 18

Postnr./By 2850 Nærum

CVR-nr. 39503816

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 05-10-2022	
Dato 23-08-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 01-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet herunder kølekapacitet, der anvendes lange ta redskaber, fade på buffeten skiftes løbende ud, virksomhedens styring af hvor længe varme/lune retter serveres på buffet, buffeten overvåges af personalet. Kunderne desinficerer hænder, inden de går til buffeten. Virksomheden har procedure for at deres kunder tager en ren tallerkensæt hver gang kunderne går i buffeten. Under dagens tilsyn fremgår det at køkkenpersonalet har forskellige opgaver under buffetserveringen eks. opvask, overvågning, opfyldning. Personalet overvåger serveringsbestik i skåle/fade. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørningspapir i produktionskøkken. Udleveret Fødeveststyrelsens fotoserie fra fvst.dk om buffetservering. Det indskræpes, at fødevare skal optøes på en sådan måde, at der er mindst mulig risiko for vækst at patogener mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarerne. Under optøning skal fødevarerne optøes ved temperatur der ikke medføre sundhedsfare.

Fødeveststyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Miyama**

Adresse Nærumvænge Torv 18

Postnr./By 2850 Nærum

CVR-nr. 39503816

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Følgende er konstateret: Virksomheden er i gang med et optø en helt side laks i varmt vand, uden for køl, der vurderes at der er ca. 3 kg, virksomheden oplyser de står til optøning fordi de skal blive det i løbet af dagen. Lufttemperaturen blev målt til 22 °C, med indstikstermometer blev der målt 21°C målt med kalibreret indstikstermometer i det varme vand.

Det er fødevarestyrelsens vurdering at virksomheden optør ved temperaturer der kan medføre sundhedsfare. Virksomheden

havde følgende bemærkninger: Vi optør i kølerummet fremadrettet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er konstateret: Virksomheden er i gang med at optø en anden side helt laks og en oksefilet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da produkterne stadig var frosset og virksomheden satte det på køle med det samme.

Vejledt konkret om regler for optøning herunder at der skal optøs på en sådan måde, at

der er mindst mulig risiko for vækst af patogener mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarerne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret: Virksomheden dokumentere varmholdelse i egenkontrolprogrammet, som er udpeget som kritisk kontrolpunkt, der er ved dagens kontrol målt 43 °C i varmholdelse af varme retter på buffet.

Virksomheden har udpeget varmholdelse som et kritisk kontrolpunkt, virksomheden oplyser at, målingerne bliver fortaget når de varme retter bliver sat ud på buffet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at, buffet styres ved hjælp af tid.

Vejledt konkret om hvorledes varmholdelse skal dokumenteres hvis det er et kritisk kontrolpunkt herunder regler for varmholdelse ved min. 65 °C, eller at risikoanalyse skal tilpasses virksomhedens aktiviteter således at varmholdelse ikke er et kritisk kontrolpunkt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for overvågning af buffet.

Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og varmholdelse som er udpeget som kritisk kontrolpunkt med en ugentlig dokumentationsfrekvens.

Fødevarestyrelsen

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

20-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Miyama**

Adresse Nærumvænge Torv 18

Postnr./By 2850 Nærum

CVR-nr. 39503816

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: Virksomheden optør en helt side laksefilet på bordet uden for køl og i varmt vand.

Virksomheden oplyser at det er fordi det skal bruges i dag. I virksomhedens egenkontrolprocedurer står der at optøning skal ske i køleskabet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det gør vi fremadrettet. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Fødevarestyrelsen

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

20-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk