

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Wami sushi**

Adresse Islands Brygge 81B

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 40893784

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

23-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 08-11-2022	
Dato 05-10-2022	
Godkendelser m.v.	
Dato 30-01-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse i køleindretninger samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Mundtligt gennemgået procedurer for pH-måling uden anmærkninger. Vejledt konkret om opbevaringstid af sushi til take-away.

Kontrolleret: Opbevaring af fersk fisk.

Det indskræpes, at fersk laks, og tigerrejer maksimalt må opbevares ved 2 °C. Følgende er konstateret. Ca. 1/2 kg laks samt ca. 1 kg rå tigerrejer opbevaret i kølindretning med temperatur målt med luftføler til 4 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil fremover opbevarer det i et andet køleskab.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt generelt om kravet til opbevaring af fersk fisk og tigerrejer på max 2 grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområde, disk/forarbejdsområde samt opvaske område. Vejledt generelt om reglerne for rengøring af svært tilgængelige områder, herunder at gaffatape ikke er vaskbart.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Wami sushi**

Adresse Islands Brygge 81B

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 40893784

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lokaler: Produktionsområde, disk/preparationsområde samt opvaske område.. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om defekte køleskabslisters.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Fødevarestyrelsen

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

23-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk