

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aiko Sushi Nyborg**

Adresse **Mellemgade 24**

Postnr./By **5800 Nyborg**

CVR-nr. **39908743**

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

29-03-2023



Tidligere kontrol

Dato **16-03-2023**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret vask til håndvask herunder hensigtsmæssige placering, samt at der er sæbe og papir til vask og aftørring af hænder, gennemgået produktions flow i forhold til indretning, samt opbevaring og adskillelse i køle og fryseenheder herunder stikprøvevis kontrolleret opbevarings temperaturer, virksomhedens mundtlige procedurer for fremstilling af sushiris herunder tilsætning af riseddike for at sænke pH.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lager med køle og fryseenheder samt tørvarelager på modsatte side af gård samt produktionskøkken, herunder vægge, borde, hylder, emfang, frituresteger, riskoger samt køle og fryseenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring, opvarmning

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Aiko Sushi Nyborg**

Adresse Mellemgade 24

Postnr./By 5800 Nyborg

CVR-nr. 39908743

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samt nedkøling.

Kontrolleret: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for tilberedning af sushiris. Følgende er konstateret:

Virksomheden er lige startet på aktiviteten og den skriftlige risikoanalyse er under udarbejdelse, virksomheden kan mundtligt redegøre for håndteringen af sushi risen herunder måling af pH til under 4,5 med pH-strips.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at virksomheden skal kunne fremvise en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for alle virksomhedens aktiviteter.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

29-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk