

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hana Sushi**

Adresse Stubmøllevej 2

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 40745831

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

22-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 22-03-2022	
Dato 21-09-2020	
Dato 17-09-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftørring af hænder i produktionskøkken og barområde. Målt stikprøvevis opbevaringstemperaturer i kælenheder i barområde. Adskillelse, tildækning samt opbevaringsforhold af fødevarer. Virksomheden har fremvist funktionelt overflade- og indstikstermometer.

Kontrolleret: Opbevaringstemperaturer af spiseklar paneret kyllingestykker. Det indskræpes, at spiseklar paneret kyllingestykker maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: I det lille køleskabet i produktionskøkkenet er der opbevaret to bøtter á ca. 5 liter i hver med nedkølet panerede kyllingestykker. Der bliver med kaliberet overfladetermometer samt kalibreret luftføler målt temperaturer på 9,5 grader celsius. Virksomheden flytter straks fødevarerne til andet køleskab, og vil ydermere vurdere fødevarerne til videre konsum. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det forstår vi ikke, da displayet viser 3 grader. Vi vil fremadrettet foretage flere målinger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

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 **Hana Sushi**

Adresse Stubmøllevej 2

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 40745831

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Produktionskøkken og barområde herunder, overflader, redskaber, indvendig i køle- og fryseenheder, skærebrætter, isterningsmaskine, samt opbevaringsbøtter af rå fisk.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt konkret om, udskiftning af tætningslister i køleenheder i produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, vareholdelse, pH-måling af ris, indfrysning af fisk, samt nedkøling fra perioden februar 2022 til kontrolbesøget dags dato.

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.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

22-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk