

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Miyagi Sushi**

Adresse **Nørre Allé 16**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **36019190**

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

25-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, vejledning om kædekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adgang til hygiejnisk vask med rindende koldt og varmt vand, sæbe og engangsftørring tilgængelig. Set indstikstermometer og infrarød termometer. Kontrolleret opbevaring af fersk fisk, målt temperatur til -1,7 grader. Kontrolleret virksomhedens procedure for overholdelse af 3-timers rettesnor. Kontrolleret virksomhedens procedure for personlig hygiejne, herunder personaletoiletter og arbejdsbeklædning. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale herunder emfang, køleskabe inkl. gummlister, bordoverflader, isterningemaskine og friture/stegesektion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

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 **Miyagi Sushi**

Adresse Nørre Allé 16

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 36019190

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lokaler: Produktionslokale og baglokale herunder vægge, gulve og lofter. Ingen anmærkninger. Vedligeholdelse af kælder, vejledt konkret omkring vedligeholdelse bag vinreol.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for varemodtagelse, opbevaring, nedfrysning af fisk, pH-værdi i sushi-zu ris, opvarmning og nedkøling. Set dokumentation for egenkontrollens gennemførsel for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling og pH-værdi for sushi-zu for perioden 01-05-23 til d.d.

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

25-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift