

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kamii ApS**

Adresse Springvandspladsen 2

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 33081162

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	04-10-2022	
Dato	29-06-2022	
Dato	03-04-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Sushi-zu i sushi ris:

Kontrolleret virksomhedens skriftlige og mundtlige procedurer for tilsætning af sushi-zu i sushi ris. Virksomheden oplyser, at de benytter en fast opskrift, og de udfører en test én gang ugentlig, om pH er under pH 4,5. Virksomheden oplyser, at pH altid ligger under 4,5. Ydermere oplyser virksomheden om, at de koger ris op til 4 gange dagligt i åbningstiden.

Sushi: Kontrolleret om fersk fisk, der skal benyttes til sushi opbevares ved 0-2 °C. Virksomheden tilbereder kun sushi på bestilling. Fersk udskåret fisk til sushi opbevares i små stålcontainer i kølebord, som tages frem. Virksomheden oplyser, at der er ikke er opbevaring af færdigtilberedt sushi. Der blev ved tilsynet heller ikke konstateret færdigtilberedt sushi i køleenheder.

Virksomheden oplyser, at der ikke benyttes forarbejdet fisk, f.eks. røget laks, men at den indkøber kogte krebsdyr og at disse råvarer er indkøbt fra autoriseret virksomhed, der også står for indfrysning (parasitdrab) af fiskener er indkøbt kogt fra en autoriseret virksomhed. Krebs og surimi opbevares ved max 5 °C.

Vejledt virksomhedens tjener om at informere kunden om, hvornår sushien senest må spises, så den samlet set ikke er uden for køl i mere end 3 timer, inkl. tilberedningstid og tid hos

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 **Kamii ApS**

Adresse Springvandspladsen 2

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 33081162

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

forbrugeren.

Vejledt om alternative måleudstyr til måling af pH.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Tilsætning af sushi-zu til sushi ris er udpeget som kritisk kontrolpunkt (CCP) i virksomhedens risikoanalyse.

Virksomheden sikrer sig ved ugentlig testmåling, at pH kommer under 4,5 umiddelbart efter opvarmning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens ugentlige dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for syring af sushiris i perioden fra januar 2023 til dags dato

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

Fødevarestyrelsen

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

02-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk