

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fuzhou Restaurant ApS**

Adresse Lavhedevej 52

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 43331620

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
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. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

01-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 19-01-2023	
Dato 22-12-2022	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 16-11-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 6. juni 2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring af fersk fisk i koldjomfru ved produktion af sushi.

Bødeforelæg på 15.000 kr. fremsendt.

Følgende er konstateret: Det er ved måling af temperatur på ca. 500-600g fersk laks beregnet på anvendelse i sushi og opbevaret i koldjomfru, konstateret en temperatur i koldjomfru på +7°C og ved efterfølgende måling med indstikstermometer i selve fisken blev der målt med indstikstermometer temperatur på +12°C. Virksomheden var ved tilsynet i færd med at klargøre til produktion af sushi med omtalte laks.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden har ikke forklaring på hvorfor temperaturen er så høj, da de har tøet op i kølerum og udskåret fisken da den var skalfrosset.

Virksomheden kasserede fisken på tilsynet. Virksomheden oplyser i øvrigt at der rettes op herpå og findes en løsning på opbevaring af fersk fisk evt. på knust is.

Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum, frostrum, kummefrysere, koldjomfruer med grønt og friturestegte produkter. Kontrolleret adskillelse og emballering af fødevarer i køle og fryse anordninger. Kontrolleret temperaturer på varmekoldte fødevarer i buffet. Kontrolleret

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 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 **Fuzhou Restaurant ApS**

Adresse Lavhedevej 52

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 43331620

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkeninventarer, herunder koldjomfruer, fryserne, friture, og køkkeninventarer generelt. Kontrolleret rengøring af kølerum, frostrum og lagerområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemottagelse, opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer, tilstrækkelig nedkøling af fødevare, indfrysning af fisk til sushi, smat PH-måling af sushiris, for perioden fra 1. februar 2023. til dags dato. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

01-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift