

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Atami Odense**

Adresse Kongensgade 74

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 37785393

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-06-2023



## Tidligere kontrol

Dato 17-05-2023	
Dato 24-03-2023	
Dato 10-03-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af 3 forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for kontrol af salat inden det brug til sushi herunder skyldning, slyngning og at virksomheden også kigger på salaten når sushien samles. Den anvendte salat er mærket med "Klar til brug", men virksomheden skylder alligevel salaten inden brug. Stikprøvevis kontrolleret en pose med salat, ved visuel kontrol for dyr, der ses ingen dyr i salaten. Kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for indfrysning af laks, i min 24 timer ved -20 grader samt dokumentation på at laksen er af opdrætslaks og fri for parasitter. Kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for optøning af laks, efter indfrysning. Vejledt konkret om en hygiejnisk løsningsmulighed for håndtering af kniv ved udskæring af sushi.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde herunder hylder, produktionsborde, køleenheder, emfang, område ved friture samt måtter til rulning af sushi.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og beskrevne procedurer for indfrysning af fisk. Kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for indfrysning af

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Atami Odense**

Adresse Kongensgade 74

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 37785393

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

laks fra maj 2023 til d.d.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Skyllet salat, laks, tun og laks der bliver stegt. Ingen anmærkninger.

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](http://www.fvst.dk/kontakt)

29-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift