

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Suzumi**

Adresse Jernbanegade 2

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 39925834

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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

02-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 26-04-2023	
Dato 18-10-2022	
Dato 16-05-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapport tekst er ændret 16-11-2023. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Følgende er konstateret: Kølerumspemperatur er målt til 6,4 Grader C, der opbevares fersk kød, surimi, laksestykker til maki, tang, mayonaiser mv. Målt kernetemperatur på surimi stykker opbevaret i condibøtte med 500 gram, denne kernetemperatur er målt til 5,9 Grad C. Laksestykker er placeret på køl, men har været under forarbejning umiddelbart forinden tilsynets start

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Blæsergitteret i kølerum er belagt med sort lag fedtet/klistret lag af fedt og støv. Hylder i kølerum har en fedtet indtørret belægning og produktrester i kølerum

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 **Suzumi**

Adresse Jernbanegade 2

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 39925834

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevares uemballeret bl.a. frugt og grønt, som ikke varmebehandles

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for sushi ris. Denne er udpeget som et CCP med dokumentationsfrekvens på én gang ugentlig

Følgende er kontrolleret stikprøvevis uden anmærkninger: Virksomhedens ugentlig dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer, opvarmning/nedkøling og syrning af ris i perioden september 2023 til d.d.

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

Fødevarestyrelsen

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

02-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk