

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **soya sushi**

Adresse Frederikssundsvej 294A

Postnr./By 2700 Brønshøj

CVR-nr. 37397334

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	☒ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 22-08-2023	
Dato 27-06-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 17-05-2023	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder i kælderen. Endvidere kontrolleret forrum til toilet. Vejledt om at fødevarer ikke må placeres på gulvet i fryseren. Følgende er konstateret: Der er ingen håndvask i produktionskøkkenet i stueplan og det oplyses at der vaskes hænder i bardisk området. Det vurderes af FVST at afstanden er lang til håndvask fra produktionskøkkenet i stueplan til håndvask i bardisk området.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at få en dobbelt vask i produktionskøkkenet eller en håndvask i produktionskøkkenet i stueplan.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Vejledt om rengøring i lofter for spindelvæv og under komfur for snavs på svært tilgængelige områder.

Virksomhedens egenkontrol: Generelt vejledt om risikoanalyse samt egenkontrolprogram skal stemme overens med virksomhedens aktiviteter/være dækkende, samt at den altid

Fødevarestyrelsen

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

20 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 **soya sushi**

Adresse Frederikssundsvej 294A

Postnr./By 2700 Brønshøj

CVR-nr. 37397334

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skal være tilgængelig.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemodtagelse, køleopbevaring, indfrysning af fisk, pH regulering af ris, opvarmning og nedkøling. Set dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens fra sidste tilsyn til d.d. Set egenkontrolprogram.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Fødevarestyrelsen

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

15-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk