

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jinhuse**

Adresse **Bramstræde 1C**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **43401033**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	4
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

19-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 16-08-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 22-06-2023	
Dato 12-05-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Følgende er konstateret: Ved tilsynets start er der ikke rindende varmt vand i håndvask i produktions- og betjeningsområdeområde, kun koldt. Virksomheden er ved tilsynets start i gang med at producere sushi i området. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Bødeforelæg fremsendt kr. 5.000. Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Følgende er konstateret: Ved tilsynets start opbevarer virksomheden ca. 1 kg fersk laks i plastbøtte i køleskab under produktionsbord i produktions- og betjeningsområdet. Lufttemperaturen i køleskabet er ved tilsynet målt til 4,8°C. Kernetemperaturen i den ferske laks er målt til 3,1°C.

Virksomheden havde ingen bemærkninger. Bødeforelæg fremsendt kr. 5.000.

Bødeforelæg fremsendt kr. 5.000. Følgende er konstateret: Ved tilsynets start, står døre der fører fra kundetoiletternes forrum,

Fødevarestyrelsen

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

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 **Jinhuse**

Adresse **Bramstræde 1C**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **43401033**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

til selve toiletterne, åbne. Nær toiletterne er der produktionsområde, hvor der håndteres uemballerede fødevarer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er ingen der bruger de toiletter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

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

Følgende er konstateret: Ved tilsynet start, fremstår gulvet i produktionsområde i baglokalet, med ansamlinger af snavs og flere steder ligger der totter af brugt toiletpapir og kvitteringer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Toiletpapiret ligger fordi jeg har tørret op efter ris jeg har spildt. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden.

Følgende er konstateret: Virksomheden har i deres risikoanalyse, udpeget måling af pH, i sushiris der opbevares uden for køl, som et kritisk kontrolpunkt. Af virksomhedens skriftlige procedurer, fremgår det at virksomheden skal udføre periodevis måling af pH i sushirisen, for at sikre at pH-værdien er under 4,5. Ved tilsynet fremviser virksomheden pH strips, som det oplyses at de anvender i selve eddikken, der tilsættes risene. Det er dog ikke muligt for virksomheden at anvende stripsene i selve risen. Det vurderes derfor at virksomhedens overvågning af kontrolpunktet ikke er effektiv. Virksomheden har ved tilsynets start en bøtte med sushiris stående uden for køl i produktionsområdet, somer tiltænkt anvendelse i produktionen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg har forsøgt at lede efter et pH meter, men kan ikke finde nogen steder der sælger dem. Bødeforelæg fremsendt kr. 5.000.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Fødevarestyrelsen

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

19-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk