

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tokyo Sushi**

Adresse **Storgade 44, St**

Postnr./By **4180 Sorø**

CVR-nr. **36003855**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-02-2024



Tidligere kontrol

Dato	15-02-2023	
Dato	26-01-2023	
Dato	11-11-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret retssikkerhedsblanket om kontrol i virksomheder.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt håndvaskeforhold. Gennemgået procedurer og håndtering af ris til Sushi produktion.uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområde med udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af eksternt lager.

Følgende er konstateret: Eksternt lager er opdelt i 2 rum med dør imellem. I første rum er der flere åbninger under loft og ud til det fri. Der opbevares ingen fødevarer men fødevarekontaktmaterialer der er emballeret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder ved at få skadedyrssikret lageret eller at fødevarekontaktmaterialer flyttes til det andet rum og at dør holdes lukket.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af opbevaringstemperatur, varemottagelse, nedkøling,

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tokyo Sushi**

Adresse Storgade 44, St

Postnr./By 4180 Sorø

CVR-nr. 36003855

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvarmning samt Ph målinger fra november 2023 og til d.d. Stikprøvevis kontrolleret egenkontrolprogram og risikoanalyse vedr håndtering af ris til Sushi uden anmærkninger. Opbevaringstemperatur, varemodtagelse, nedkøling og opvarmning er udpeget som ccp.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden fremviste

Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel og kan oplyse om allergener i deres fødevarer.

Godkendelser m.v.: Godkendelses vilkår kontrolleret herunder korrekt cvr.nr. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

06-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk