

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Iki Sushi**

Adresse Nordre Frihavnsgade 52, st

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 32109306

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

20-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 08-01-2024	
Dato 22-11-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 25-07-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, indretningsforhold for toilet, opbevaring, opdeling og tildækning af fødevare, opbevaringstemperature.

Vejledt konkret om: Om kontamineringsrisiko ved anvendelse af redskaber og udstyr der ikke fremstår velvedligeholdt.

Vejledt om at borttage transportfilm i bordkøleenheder i produktionskøkken i kælder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktions/betjeningsområde, produktionskøkken og lager i kælder, lager i baglokale, herunder køle/fryseenheder, produktionsoverflader, hylder, gulve og vægge.

Følgende er konstateret: Skabskøleenhed placeret på lager i baglokale fremstår med ansamlinger af skimmel, opvaskemaskine fremstår med lyserøde belægninger over vaskearm, og i toppen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for: Lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Iki Sushi**

Adresse Nordre Frihavnsgade 52, st

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 32109306

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr. Det indskræpes, at redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Virksomheden anvender plastikbøtter til håndtering og opbevaring af fødevarer, disse plastbøtter samt tilhørende låg fremstår i overvejende antal med brud, revner og manglende plast på sider og kanter, det vurderes at det udgøre en risiko for kontaminering af fødevarerne. Skærebrædder af plast fremstår misfarvede med udbredt slitage, bordkøleenhed under bord ved vask i produktions/betjeningsområde fremstår med brudte tætningslister der i toppen på begge låger er forsøgt lappet med tape, tapen fremstår flosset.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi for det ordnet.

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for: Varemodtagelse, køleopbevaring, indfrysning af fisk, pH, varmebehandling og nedkøling for perioden år til dato.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. cvr.dk, samt virksomhedens registrering hos fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen

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

20-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk