

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Maki Sushi Humlebæk**

Adresse Humlebæk Center 28C

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 39265451

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-04-2024



Tidligere kontrol

Dato 18-08-2023	
Dato 21-03-2023	
Dato 03-05-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: Virksomhedens følger ikke egen faste procedurer for optøning af fersk fisk. Ved tilsynets start ses der optøning af 8 tun filetter mellem 2,5 kg og 3 kg på bordplade ved sushi produktion. Tun filletter måles med kalibreret indstikstermometer til ca. -2,0 grader celsius i centrum samt med kalibreret indstikstermometer ca. 9,6 grader celsius 2-3 centimeter fra tun filetternes yderkant. I virksomhedens egenkontrolprocedurer for optøning står der således "Optøning af frostvarer foretages på køl således at temperaturen ikke overstiger varenes kølekrav under optøning". Virksomheden oplyser at tunfiletter har stået ude i 1 time.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det gør vi ikke fremover. Vejledt konkret om at følge egne faste procedurer for optøning.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Virksomheden har mundtlig redegjort for

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 **Maki Sushi Humlebæk**

Adresse Humlebæk Center 28C

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 39265451

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anvendelse af udvalgte FKM - herunder Sushi bakker large, Cater-line alu folie og balje med håndtag. Set anvendelsesanvisning på cater-line alu folie og balje med håndtag. Set faktura på Sushi bakker large og balje med håndtag. Vejledt konkret om at virksomheden skal kunne fremvise relevant dokumentation på Fødevarestyrelsens anmodning. Billededokumentation medtaget. Virksomheden har fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

04-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk