

# Kontrolrapport

Virksomhed **Sakura Sushi**

Adresse Sct. Hansgade 43

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 34717001

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>02-02-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-12-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 28-07-2016	
Dato 17-06-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har isat dør mellem lagerrum og toiletforrummet og holder denne lukket. Kontrolleret adgang til hygiejnisk håndvask ved sushi-produktionen, i køkkenet og på personaletoliet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret brug af ren og egnet arbejdsbeklædning for personale, der håndterer fødevarer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring og håndtering af fersk fisk til sushi inkl. gennemgået procedurer for indfrysning af fisk, der spises i rå tilstand (tun). Følgende er konstateret: Indfrysning af tun til rå sushi foregår uden at virksomheden helt kunne redegøre for om indfrysningstiden overholdes, dog foregår det kun 1 gang pr. uge og derfor vurderes forholdet under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om metode til kontrol med indfrysningen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af toiletrum med forrum, håndvaske, stegeområdet i køkken samt sushi-produktionsområdet inkl. kølemøbel og udstyr til running sushi. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: plastkasser til rejchips fremstod fedtet med stænket udvendigt og den næsten tomme kasse

# Kontrolrapport

Virksomhed **Sakura Sushi**

Adresse Sct. Hansgade 43

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 34717001

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

også indvendigt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for hygiejnisk opbevaring af fødevarer og at udstyr holdes rent og hygiejnisk.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol ved varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling siden sidste tilsyn. Ejer oplyste at ph-strips til måling af sushirisen er bestilt. Gennemgået og kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og procedurer for indfrysning af fisk til rå sushi. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: ejers og ansattes viden om hygiejne, håndtering og opbevaring af ferske fisk og skaldyr, samt øvrige letfordærlige fødevarer inkl. opbevarings temperaturer.

Vejledt konkret om at der kan findes yderligere inspiration i virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse, samt på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed for indkøb af fisk til sushi - set faktura med relevante oplysninger. Ingen anmærkninger.