

# Kontrolrapport



Virksomhed **OKI Sushi**

V/Yufang Fu

Adresse Frederikssundsvej 74A

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 26666384

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**30-11-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 20-04-2016	
Dato 28-01-2015	
Dato 26-02-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Opbevaring af fødevarer generelt i virksomheden.

Temperaturer i køle- og fryseskabe i køkken og sushiområde.

Virksomheden har redegjort for procedure vedr. indfrysning af fisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktberørende overflader, emfang,

køleinventar og opvaskemaskine i køkken. Produktberørende

overflader i sushiområde samt køledisk gulv. Følgende er konstateret: Gulv under stegeområde fremstår fedtet og med

snavs, virksomheden har redegjort for procedure vedr.

rengøring af svært tilgængelige områder. Forholdet vurderes

under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set stikprøvevis temperaturdokumentation for

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, indfrysning af fisk

samt pH målinger på ris i indeværende år. Virksomheden har fremvist pH stiks.

Offentliggørelse af kontrolrapport: OK.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende

fødevarer: Laks via faktura. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed