

Kontrolrapport



Virksomhed **Tokyo Running Sushi**

Adresse **Næstved Storcenter 53**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **33355742**

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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
15-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 09-10-2017	
Dato 27-10-2016	
Dato 29-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adgang til hygiejniske håndvaskeforhold, brug af egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Følgende er konstateret: 4 bakker helæg blev opbevaret på køkkenbord - æg var stadig kolde og blev straks flyttet til køleskab. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for hygiejnisk opbevaring af æg.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret arbejdsgange for rengøring af køkken, lager og personaletoilet generelt, samt udstyr hvori der opbevares fødevarer herunder køle- og frysemøbler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse ved brug af fødevarekontaktmaterialer, herunder vurdering af sandsynlig og alvor. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse ved brug af tilsætningsstoffer og opbevaring af letfordærlige fødevarer, herunder vurdering og udpegning af CCP (kritiske styringspunkter). Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af

Kontrolrapport

Virksomhed **Tokyo Running Sushi**

Adresse Næstved Storcenter 53

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 33355742

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolrapport ved indgangen samt offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret og gennemgået virksomhedens arbejdsgange i tilfælde af ved forbrugerhenvendelser om mulig sygdom herunder krav til information til myndigheder. Virksomheden oplyser at der tages imod henvendelser. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for information til Fødevarestyrelsen.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret anvendelse af tilsætningsstoffer i fødevarer. Virksomheden oplyser at de anvender en MSG-type (smagsforstærker), der tilsættes sammen med krydderier under varmebehandlingen af kød, dog kunne virksomheden oplyse eller dokumentere hvilken smagsforstærker, der anvendes. Smagsforstærkere er ikke tilladte at tilsætte til fx varmebehandlet kød. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse i det her tilfælde. Vejledt generelt om regler for brug af tilsætningsstoffer herunder at der kan være begrænset anvendelse og vejledt konkret om indplacering af fødevarer i fødevarergruppe og brug af EU-databasen.

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarekontaktmaterialer (FKM) som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: plastfilm, plasttermokasse og forskellige plastbøtter. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke anvendelsesanvisninger for fødevarekontaktmaterialet: genbrugsisbøtte indeholdende fersk kød og plasttermokassen. Dermed kan virksomheden ikke være sikker på korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet virksomheden generelt havde dokumentation og anvender plastmaterialer i følge brugsanvisningen og oplyste at de havde datablad på termokassen hjemme (den vil blive lagt i egenkontrolmappen). Vejledt konkret om, at virksomheden skal sikre, at den kun anvender fødevarekontaktmaterialer til de formål, hvortil de er tilsigtet. Dette sikres ved at være i besiddelse af og følge producentens anvendelsesanvisninger, som medfølger produktet.