

Kontrolrapport

Virksomhed **Tatami sushi næstved**

Adresse Ringstedgade 14B

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 38500104

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
17-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 11-01-2019	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer til sushiproduktion.

Fødevarestyrelsen har konstateret, at virksomheden ikke overholder reglerne om opbevaring af ferske fiskevarer.

Bødeforlæg på 10.000 kr. er fremsendt for at opbevare fiskevarer ved for høje temperaturer.

Følgende er konstateret: virksomheden opbevarede udskåret ferske fiskevarer (laks og tun til sushi) ved

omgivelsestemperaturer på mellem 4,7 °C og 4,9 °C målt med kalibreret følertråd. Med kalibreret indstik termometer blev kernen i en portion udskåret laks målt til 4,9°C, mens der i en 2 andre portioner med indstik blev målt temperaturer på 0,2 °C.

Fisken blev opbevaret i kølemøbel ved disk. Der er taget billeddokumentation.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: kasserede den varme portion laks.

Lakseportionen med de høje temperaturer var udskåret for kort tid siden og laksen havde ligget længere tid på bordet end normalt, da der havde været andre opgaver. Fødevarestyrelsen vurderer, at temperaturen i den ene portion laks stemmer overens med temperaturen i selve kølemøblet. Temperaturen i laksen vil derfor ikke blive lavere. Temperaturerne, der blev målt, svarer til mere end det dobbelte af hvad der anses for

