

Kontrolrapport

Virksomhed **Tatami sushi næstved**

Adresse Ringstedgade 14B

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 38500104

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	2
Mærkning og information	
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 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	
26-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 17-07-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 11-01-2019	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på sanktion fra forrige kontrolbesøg, hvor der blev givet bødeforlæg for ikke korrekt opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer (laks og tun). Virksomheden politianmeldes. Følgende er konstateret: 10 kantiner med udskåret uemballerede ferske fiskevarer (laks og tun) til dagens produktion blev opbevaret i køleskab i sushiområdet ved 5,4 gr.C målt med følertråd. Med indstik blev laks i kernen målt til 6,4 gr.C (yderste kantine), laks i bagerste blev målt til 6,2 gr.C og tun blev med indstik målt til 4,5 gr.C. Knativen var placeret i midten til højre. Displayet på kølemøblet viste 0 gr.C mens kontrollen blev foretaget. Ved tilsynets begyndelse var kølemøblet ved at defroste, hvorfor kontrollen af kølemøblet først foregik derefter (1 time senere) og de ferske fiskevarer var placeret i kølemøblet i den time. Kølemøblet blev holdt lukket indtil kontrollen af det kølemøbel foregik. Fotos optaget af kontrollerede temperaturer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ansat oplyste at fisken var udskåret i frossen tilstand tidligere samme morgen og derefter placeret i kølemøblet. Vejledt konkret om at uemballerede ferske fiskevarer skal opbevares i is under passende forhold, hvor is tilføres så ofte det er nødvendigt. Passende is kan omsættes til max 2 gr.C. Kontrolleret virksomhedens håndtering under opbevaring af

Kontrolrapport

Virksomhed **Tatami sushi næstved**

Adresse Ringstedgade 14B

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 38500104

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

frosne varmebehandlede fiskevarer, herunder procedurer for optøning. Følgende er konstateret. Virksomheden genindfryser surimi, der har været optøet og delvis optøet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for hygiejnisk håndtering af fisk, og fiskevarer, herunder optøning og opbevaring.

Kontrolleret adgang til hygiejnisk vask af hænder i sushiområdet og i køkkenet. Vasken i virksomhedens køkken ved varmt område (1½ vask) anvendes både til skylning af grøntsager og til vask af hænder. Håndvasken i sushiområdet skærmer ikke tilstrækkeligt såfremt der foregår produktion ved siden af. Vejledt generelt om gode arbejdsgange under produktion af fødevarer, herunder adskillelse og sikring mod sprøjt ved håndvask. Vejledt om mulighed for anvendelse af opvasken til skylning af grøntsager tidsmæssigt, hvis vasken er rengjort og desinficeret i mellem.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med procedurer for produktion af sushi og opbevaring af sushi herunder ferske fiskevarer til sushi. Foto foretaget af dele af risikoanalysen og procedurer for håndtering og opbevaring af fersk fisk.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret instruktion af medarbejdere der tilvirker fødevarer i hygiejne. Det indskræpes, at den, der er ansvarlig for en virksomhed, skal sikre at ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret til dette. Følgende er konstateret: kokke, der tilvirker fødevarer, kan ikke redegøre for hygiejnisk opbevaring og håndtering af fx ferske fiskevarer, regler for optøning og genindfrysning. Ansatte er ikke instrueret tilstrækkeligt i og har kendskab til virksomhedens risici og fastlagte procedurer, herunder løbende kontrol med de kritiske kontrolpunkter. Ansatte kontrollerer fx kun at displayet på kølemøbler viser under 2 gr.C, hvor der opbevares ferske fiskevarer, uden at kontrollere om kølemøblets omgivelsestemperatur reelt er under 2 gr.C. Ansatte kunne fremvise indstiktermometer og oplyste at de havde et IR-termometer, men kunne ikke finde det. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

Under kontrollen har der været telefonisk kontakt med ansat, der har oversat fra dansk til kinesisk og omvendt.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

26-08-2019

Dato