

Kontrolrapport

Virksomhed **Tatami sushi næstved**

Adresse Ringstedgade 14B

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 38500104

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
09-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 26-08-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 17-07-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 11-01-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på anmærkning (politianmeldelse) om uhygiejnisk opbevaring af ferske fiskevarer ved forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden - virksomhedens opbevarer nu ferske fiskevarer; udsikring af lakse- og tunfilet til sushi. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens vurdering og håndtering af fødevarer herunder fødevarer til personalet inkl. opbevaring af letfordærlige fødevarer - konstateret at en lille portion rasp-paneret kød blev opbevaret i lille kantine på bordet i sushiområdet sammen med en lille kantine med 7 kyllingekødboller på pind, en stor kantine store rygskårne rå tigrejer ca. 15 stk. samt en lille kantine med varmebehandlede grønne muslinger ca. 15 stk. Ved tilsynsstart var personalet ved at vurdere og kassere fødevarerne, men blev usikre, hvorefter de placerede alle kaminer i et køleskab i køkkenet. Ved hjælp fra en tolk blev det opklaret at personalet var ved at vurdere og kassere fødevarerne.

Virksomheden er vejledt generelt om hygiejnisk indretning af produktions områder herunder om at sikre tilstrækkelig kapacitet til de fødevareraktiviteter der foregår. Vejledt konkret om at hygiejnisk afskærmning ved håndvask i sushiområdet, såfremt balje/kar til blanding af sushiris er placeret på bord ved

Kontrolrapport

Virksomhed **Tatami sushi næstved**

Adresse Ringstedgade 14B

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 38500104

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

håndvasken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af følgende lokaler/udstyr: opvaskemaskine og emfang i køkkenet, samt diverse kølemøbler i sushiområdet, bølge til opbevaring af tørre ris.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens måleudstyr til måling af omgivelser temperaturer ved kritiske kontrol punkt: opbevaring af letfordærlige fødevarer.

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

Uddannelse i hygiejne: Fulgt op på indskærpelse fra forrige tilsyn om utilstrækkelig instruktion af ansatte, der tilvirker fødevarer. Forholdet anses for efterkommet. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: at ansat (kok) kunne fremvise procedurer og arbejdsgange for kontrol med det kritiske styringspunkt: opbevaring af letfordærlige fødevarer fx rå fiskevarer og kunne fremvise hvordan måleudstyret fungerer i praksis, herunder krav maksimale opbevaringstemperaturer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

09-09-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk