

# Kontrolrapport

Virksomhed **Itami sushi**

Adresse Flydedokken 15, st

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 41324805

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>20-10-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering fx ved import og eksport samt registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder til opbevaring af kølepligtige fødevarer, adskillelse samt tildækning af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i både produktionskøkken samt i frontkøkken hvor der produceres sushi. Virksomheden har mundtlig redegjort for adskillelse af produktionsvask, opvask og håndvask samt for opvarmning og nedkølingsprocedure. Vejledt om at drikkevarer i barområde skal løftes fra gulv.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, tilvirkningskøkken med sushi samt barområde. Herunder vægge, lofter udstyr og redskaber.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionskøkken, barområde.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Itami sushi**

---

---

Adresse Flydedokken 15, st

---

Postnr./By 2450 København SV

---

CVR-nr. 41324805

---

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, indfrysning af fisk samt pH af ris. Virksomheden har dokumenteret resultater for egenkontrol for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, pH af ris samt indfrysning af fisk fra uge 40, 2020 til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummere.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

20-10-2020

---

Dato