

Kontrolrapport

Virksomhed **Oyisi Running Sushi & wok**

Århus N(Yami Aps)

Adresse Skelagervej 11

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 38551191

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
02-12-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 21-09-2020	
Dato 29-04-2020	
Dato 21-01-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Virksomheden har ikke selv modtaget nogle henvendelser. Virksomheden er konkret vejledt om kontakt til Fødevarestyrelsen ved mistanke om sygdom.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for indfrysning af fisk. Der er gennemgået procedurer for tilvirkning af lagkage og pandekager, ingen anmærkninger. Ved tilsyn set hygiejnisk håndtering af sushi, ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring. Bødeforelæg fremsendt 10.000 kr.

Følgende er konstateret: Høj temperatur i skabskøler i sushiområde. Der er målt opbevaringstemperatur til 12,6 grader og 11,3 grader på to forskellige hylder hvor der blev opbevaret færdiglavet sushi (med luftføler). I køleskabet er generelt opbevaret frugt og grønt men også to store bøtter med færdiglavet sushi, som er beregnet til running sushi (starter kl. 17). Der er målt med indstikstermometer 15,5 grader i sushi med laks, og 15 grader direkte i laks. Sushi er produceret ved 14-15 tiden og derefter sat på køl. Endvidere er der opbevaret dressinger, hjemmerørt wasabi mayonaise, hjemmerørt chilimayonaise, wasabidressing (mærket max. 5 grader) tangsalat og kimchi i skabskøler. I følge

