

Kontrolrapport

Virksomhed **Unkai sushi restaurant**

Adresse Helsingørsgade 20, St

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 39516039

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
18-02-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 29-09-2020	
Dato 10-07-2020	
Dato 09-06-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur målt i kølediske i produktionsområde. Virksomheden har målt PH-værdi i ris, til sushi produktion. Opbevaring og adskillelse af fødevarer på lager og produktion. Gennemgået mundtlige procedurer af fersk fisk under produktion i køletop i forhold til mængden af fisk.

Følgende er konstateret: Faciliteter til håndvask i produktionsområde og i forrum til toilet, manglende engangspapir til tørring af hænder. Papkasser med advocado i vindueskam er stående på håndvaskens ene hjørne i forhold til kontaminering.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om brugen af engangspapir til håndvask og opsætning af holder til engangspapir.

Kontrolleret: Opbevaring af emballerede ferske fiskevarer.

Det indskræpes, at emballerede ferske fiskevarer skal nedkøles til en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is (0-2°C).

Følgende er konstateret: 1 enkelt fisk af typen Dorader i køleskab ved produktionsområde er målt til en temperatur mellem 7,3 - 4,9 grader ved brug af luftføler.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Unkai sushi restaurant**

Adresse Helsingørsgade 20, St

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 39516039

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at det er til eget brug, Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølediske, produktionsborde, toiletter, lager.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. samt fødevareaktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer til brug ved Sushi.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

18-02-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift