

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nagoya**

Adresse Vodroffsvej 15

Postnr./By 1900 Frederiksberg C

CVR-nr. 32324274

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	
29-09-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 04-07-2019	
Dato 14-03-2018	
Dato 07-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar, adskillelse af fødevarergrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Gennemgået procedure for indfrysning og produktion af sushiris.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområder samt lager i kælderen. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområder, opvaskeafsnit og lagerlokale.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse og egenkontrolprogram.

Dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, indfrysning af sushifisk samt PH måling af sushi ris for perioden april til september 2022.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport samt offentliggørelse på virksomhedens hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Ansatte er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Cvr.nr. stemmer overens med registrering hos Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift