

Kontrolrapport

Virksomhed **Hokkaido sushi**

Adresse Vestergade 9D

Postnr./By 3200 Helsingør

CVR-nr. 39583704

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
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	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-12-2021



Tidligere kontrol

Dato 08-10-2021	
Dato 07-09-2021	
Dato 01-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask procedurer i produktionskøkken. Opbevaring, temperatur, adskillelse og tildækning af fødevarer i køle- og fryseinventar i produktionskøkken, lager og sushiproduktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køleinventar og arbejdsbord ved sushiproduktion samt emfang i produktionskøkken.

Bødeforelæg på 5.000 kr fremsendt.

Følgende er konstateret: Loft i produktionskøkken har flere steder spindelvæv hængende. Gulv under produktionsbord, komfur og friture i produktionskøkken fremstår med sort, klistret og fedtet belægning. Gulv under og mellem kummefrysere på lager fremstår med klistret og fedtet belægning med gamle fødevarerester. Køleskab med opbevaring af tørvarer på lager fremstår med gul og fedtet belægning indeni samt på tætningliste. Tætningslister i køle- og fryseinventar i produktionskøkken fremstår flere steder med sort og grøn belægning. Væg for enden af produktionskøkken fremstår med sort og gul snavs for neden. Kummefryser på lager fremstår med fedtet og gullig belægning udenpå. Hjul på stålrollebord fremstår med fedtet og gullig belægning.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Hokkaido sushi**

Adresse Vestergade 9D

Postnr./By 3200 Helsingør

CVR-nr. 39583704

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Opvaskemaskine fremstår indeni langs hjørner og kanter med rød belægning.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Vejledt konkret om at virksomheden øger frevens for rengøring.

Fotodokumentation taget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Tætningslister i køle- og fryseinventar.

Følgende er konstateret: Enkelte tætningslister i køle- og fryseinventar fremstår revnet og er ikke længere vaskbare.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af inventar og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmholdelse, opvarmning, nedkøling, indfrysning af fersk fisk og pH-måling for perioden sidste kontrol til dags dato. Set virksomhedens indstikstermometer og overfladetermometer.

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: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter jf. virk.dk

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-12-2021

Dato