

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SushiMania**

Adresse M.P. Bruuns Gade 25, 1 414

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 36019190

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-02-2022



Tidligere kontrol

Dato 28-09-2020



Dato 24-04-2019



Dato 20-09-2017



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden er vejledt om at Sushi og lign. med ferske fiskevarer og fiskeråvarer må ikke opbevares uden for køl i detailbutikker som fx fiskehandlere og take-away, hvor kunderne tager varen med sig for at spise den senere, og heller ikke hvis den ferske fisk ligger til 'passiv opbevaring', fx ved opbevaring af fersk fisk i kold jomfru i ekspeditionsområdet eller ved "udstillingsvindue", som ikke lever op til temperaturkravene. Her gælder kravet om opbevaring i is eller ved højst 2 °C, medmindre der efter en konkret vurdering er tale om kortvarig opbevaring i forbindelse med tilberedning, fx når fisk til sushi er i proces eller under tilberedning. Virksomheden dokumenterer ikke målinger af opbevaringstemperaturen, da de har opfattet at kunne anvende tre timers rettesnor for sushi. Virksomheden oplyser, at den tidligere er blevet vejledt om, at kunne anvende tre timers rettesnor.

Virksomheden personale har mundtligt redegjort for pH måling i sushi-ris samt demonstreret hvorledes dette forgår, procedurer for styring af tre timers rettesnor. Virksomheden oplyser, at fersk fisk opbevares på køl ved maksimum 2 °C og 24 timer efter optøning. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SushiMania**

Adresse M.P. Bruuns Gade 25, 1 414

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 36019190

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring samt pH måling i sushi-ris.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At fisk er bæredygtigt certificeret: 2 slags tun, laks, masago orange (silderogn) samt tiger rejer.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: 2 slags tun, laks, masago orange (silderogn) samt tiger rejer.

Virksomheden har fremvist fakturaer for de udvalgte fødevarer. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

21-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk