

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SOOSHI Herning Centret**

Adresse Merkurvej 1, 1 52B

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 32327273

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	2
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

28-02-2022



Tidligere kontrol

Dato 17-10-2019	
Dato 07-11-2017	
Dato 09-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Fødevarerejseholdet har foretaget kontrol som udløber af anden sag.

Udleveret retssikkerhedsblanket samt vejledt om betaling for kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af sushi både solgt ved siddende servering og solgt som take-away.

Det indskærpes, 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. Følgende er konstateret: I køledisk er der ca. 20 fader med forskellige ruller og nigiri ved kontrollens opstart. Temperaturen blev oplyst 17,6, først ca. kl 12:30 blev der tændt for udsalgsmontren og temperaturen blev kort efter målt til 13,2 grader kort efter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Troede at styre

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SOOSHI Herning Centret**

Adresse Merkurvej 1, 1 52B

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 32327273

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

efter 3-timers rettesnoren var ok. Plejede at gøre det efter en app, men i dag er det styret ved at salgspersonalet kan huske hvornår de forskellige produkter er fremstillet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Råvare som frossen laks og frossen tun, der ved modtagelse er med en holdbarhed i 24 timer efter optøning. Virksomheden oplyser produkterne opbevares i 48 timer efter optøning. Der ikke i virksomhedens risikoanalyse beskrevet hvordan holdbarheden fastsættes og hvilke risici proceduren indebærer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Mener de flere gange har fået at vide, at 48 timer ikke er et problem.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret procedure ved måling til egenkontrollen vedr. fremstilling af ris. Virksomheden oplyser og demonstrerer ny metode til måling af ph i ris med elektronisk pH-meter, Ok.

Mærkning og information: Det indskræpes, at fødevareinformation ikke må være af en sådan art, at den vildleder med hensyn til fødevarens fremstillings- eller frembringelsesmåde

Følgende er konstateret: På virksomhedens hjemmeside www.shoosi.dk skriver virksomheden følgende vedrørende fisk og fiskevarer: "Vi bestræber os på at bruge de lækreste råvarer.

Kvalitet er vores varemærke og derfor bruger vi bæredygtige fisk i vores sortiment.

Har du spørgsmål til vores råvarer, er du velkommen til at kontakte os!" Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke fremvise dokumentation Tun og frosne, kogte Sushi EBI rejer (vannemai) er ikke er omfattet af mærkningsordning der dokumenterer bæredygtigt fiskeri eller opdræt. Hverken ved mærkning på produkterne eller i handelsdokumenter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er ikke nemt at skaffe alle varer som bæredygtige. Under kontrolbesøget blev anprisningen fjernet fra hjemmesiden.

Fødevarestyrelsen

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

28-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SOOSHI Herning Centret**

Adresse Merkurvej 1, 1 52B

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 32327273

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Der er optaget fotodokumentation.

28-02-2022

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk