

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sushimania Skanderborg**

Adresse **Adelgade 74, st**

Postnr./By **8660 Skanderborg**

CVR-nr. **36019190**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	2
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	4
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. Vises for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

02-02-2022



Tidligere kontrol

Dato	11-02-2021	
Dato	25-05-2020	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 4

Fødevarerejseholdet har foretaget kontrol på baggrund af forbrugerhendelse.

Udleveret retssikkerhedsblanket og henvist til klagevejledning. Vejledt om betaling for kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kummefrysere i baglokale, køleskabe og kølemontre i salgsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskærpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: I virksomhedens risikoanalyse er der ikke beskrevet hvorledes og hvor længe holdbarheden på optøet fisk er. Ansat oplyser, at holdbarhed på optøet fisk er 2 dage. I køleskab i produktionsområde stod bokse med opskåren laks og tun. Disse bokse var mærket med henholdsvis datoerne 29/01 og 30/01. jf. produktanvisning på tun og laks opbevaret i virksomheden, har disse produkter en maks. holdbarhed på 24 timer efter optøning.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ansat der producerer sushi oplyser at fiskene i disse bokse er opskåren på disse datoer. Manager for virksomheden, oplyser, at laks bliver opskåret frossen, derefter lagt på køl og brugt, når det er

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 10 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 Sushimania Skanderborg

Adresse Adelgade 74, st

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 36019190

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 4

optøet. Det anvendes normalt efter 1 dag pga. travhed, men holdbarheden er 2 dage. Jeg mener også at leverandøren oplyser at 2 dages holdbarhed på optøet fisk. Jeg smider laks og tun fra disse bokse, ud med det samme.

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

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: I virksomhedens egenkontrolprogram har virksomheden dokumenteret ph måling af produceret sushiris til: den 05-10-2021 til ph 4,4, den 02-11-2021 til ph 4,4, den 07-12-2021 til ph 4,4, den 04-01-2022 til ph 4,4, den 01-02-2022 til ph 4,4. Ved virksomheden fremvisning af procedure for ph måling af sushiris kunne det konstateres at virksomheden anvender ph strips ph-fix -0-14 som måler ph via farveskala. denne farveskala kan kun måles via hele tal, dvs.: 1, 2, 3, 4, 5, 6 osv. Virksomheden kunne ikke entydigt forklare hvorfor der er noteret ph 4,4 i egenkontrolprogrammet. Jf. virksomhedens egenkontrolprogram må den maksimale ph værdi på sushiris være 4,5.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ansat som producerer risene oplyser, at han vurderer ud fra, hvis der er lidt afvigelser i farveskalaen på stripsne vurderer/gætter han hver gang om det for eksempel er ph 4,4
Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport.

Det indskræpes, at kontrolrapporten, umiddelbart efter at virksomheden har modtaget denne, skal ophænges ved indgangspartiet til virksomheden. Kontrolrapporten skal placeres således, at den til stadighed er let synlig og læsbar for forbrugerne, inden disse betræder virksomhedens forretningsområde.

Følgende er konstateret: Kontrolrapporten er ikke ophængt korrekt og er dermed ikke let synlig og læsbar for forbrugerne. Kontrolrapporten er ikke ophængt ved indgang til virksomheden, men inde på selve forretningsområdet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det var vi ikke opmærksomme på. Vi får den flyttet snarest muligt.

Fødevarestyrelsen

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

02-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sushimania Skanderborg**

Adresse Adelgade 74, st

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 36019190

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 4

Indskærpelse medfører 1 gebyrbelagt opfølgende. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Stikprøvevis kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kylling, laksefilet, rejer, surimi, tun, bønner, avocado, agurk, mango og økologisk ris. OK
Det indskræpes, at ledere af fødevarevirksomheder skal være i stand til at identificere, hvorfra de har fået leveret en fødevare. Til det formål skal der etableres systemer og procedurer, hvorved sådanne oplysninger kan stilles til rådighed for de kompetente myndigheder på deres anmodning.

Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke umiddelbart fremvise sporbarhedsdokumentation for varer, der var indkøbt længere tid tilbage end 14 dage. Virksomheden gemmer alene følgesedler for de seneste 14 dage. Disse opbevares i en mappe under kassen. Således kan der ikke fremvises sporbarhed for diverse drikkevarer udbudt til salg (f.eks. kikkoman soy sauce, Khao Shong Wasabi coated green peas og andre varer, der er indkøbt ud over den 14 dages periode. I mappe med sporbarhedsdokumentation er der angivet at sporbarhedsdokumentation kun skal gemmes i 14 dage. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Manager for virksomheden oplyser. Det var vi ikke opmærksomme på. Vi troede, de 14 dage var tilstrækkeligt. Jeg ved det ligger elektronisk et sted. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Administrativt bødeforlæg vil blive fremsendt. Fødevareinformation må ikke være af en sådan art, at den vildleder. Følgende er konstateret: Virksomheden anpriser med på deres hjemmeside, på medarbejderes beklædning og med skiltning i salgsområde og produktionsområde: at virksomheden anvender "100 % bæredygtig fisk - altid". Ved gennemgang af virksomhedens fiskeprodukter, der anvendes til produktion af sushi kunne det konstateres, at orange tobiko, saku sashi (tun) ikke er certificeringsmærket med MSC eller ASC. Virksomheden oplyser telefonisk, at leverandøren af fisk oplyser, at de pågældende produkter er bæredygtige, og at dokumentation herfor vil blive fremsendt. Manager for virksomheden oplyser senere, at: rogn der anvendes i virksomheden ikke er bæredygtig. Vi er af leverandør blevet gjort opmærksomme på, at rogn kan levere som bæredygtig rogn. Det vil vi overveje.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., bon, MobilePay, fødevareaktiviteter samt korrekt registrering heraf.

Fødevarestyrelsen

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

02-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sushimania Skanderborg**

Adresse Adelgade 74, st

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 36019190

Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 4

Der er optaget fotodokumentation under kontrollen.

Manager for virksomheden oplyser under kontrollen at hun gerne vil søge agtindsigt i anmeldelsen.

Fødevarestyrelsen

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

02-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk