

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødeveststyrelsen

Virksomhed **Hama Sushi ApS**

Adresse Kongensgade 41, st

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 39571498

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 11-07-2022	
Dato 29-06-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 12-06-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en skadedyrshenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg på 15.000 kr. fremsendt.

Følgende er konstateret: I kølebord i sushikøkken hvor der opbevares ca. 2 x 5 kg udskåret fersk laks samt ca. 5 kg fersk udskåret tun måles der med luftføler en temperatur på 6,5 °C. I den ferske laks måles der en temperatur på 7,5 °C med indstikstermometer og i den ferske tun måles der en

temperatur på 9,1 °C med indstikstermometer. Ved organoleptisk kontrol konstateres der ingen afvigende lugt eller udsende. Fotodokumentation optaget på tilsyn. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil fremadrettet finde et andet sted til opbevaring af fersk fisk.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I produktionskøkken i kælder ses der

Fødeveststyrelsen

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

1 time 30 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 **Hama Sushi ApS**

Adresse Kongensgade 41, st

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 39571498

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

under borde og køleenheder belægninger med støv og skidt samt produktrester af ældre dato, ismaskine der opbevares på lager i kælder fremstår med sorte skimmel lignende belægninger i kammer med isterninger, under borde og køleenheder i sushikøkken ses der klistrede belægninger med støv og skidt samt produktrester af ældre dato, to termokasser i sushikøkken fremstår med produktrester af ældre dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil rengøre med det samme.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af produktionsområde herunder at døre, vinduer, kanter langs gulv, loft og vægge slutter tæt samt at der er fast monterede rist på gulvafløb samt affalds håndtering udendørs. Generelt vejledt om reglerne om at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for pH i sushiris, varemodtagelse af fersk fisk samt opbevaringstemperatur af fersk i periode fra sidste kontrol og til dags dato.

Fødevarestyrelsen

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

06-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk