Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hanami Sushi**

Adresse Hovedvejen 110
Postnr./By 2600 Glostrup
CVR-nr. 40982833

Denne kontrol, dato	
07-12-2022	😐
Tidligere kontrol	
Dato 11-04-2022	☺
Dato 07-01-2021	☺
Dato 24-11-2020	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 3	😐	Indskærpelse 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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.
Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, opbevaring af fødevarer, herunder adskillelse, tildækning og temperaturer i køleinventar.
Vejledt konkret omkring regler for ikke at anvende opvaskebakker til skylning af agurker som er udskåret.
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: Der er generelt ansamlinger af ældre snavs i hjørner og kanter af gulve samt under inventar. Der er belægning af snavs på stålhylder i køkken, enkelte stålfade fremstår med ansamlinger af ældre snavs. Stålbeholdere til fødevarer har ansamlinger af støv, ventilationsspjæld i kølerum er beskidt. Billeddokumentation er medtaget. Virksomheden havde ingen bemærkninger.
Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hanami Sushi**

Adresse Hovedvejen 110

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 40982833

Tilsynsførendes bemærkninger

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er konstateret: Virksomheden har generelt mange papkasser rundt omkring i virksomheden, i produktionsområder og i kølerummet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om reglerne for opbevaringsforhold til fødevarer herunder fx.: plastkasser som kan vaskes med vand og sæbe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Forekomst af skadedyr. Følgende er konstateret: Der er enkelte bananfluer i produktionsområderne. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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 samt registrering.

Emballage m.v.: Vejledt generelt omkring regler for anvendelse af fødevarekontaktmaterialer, samt at virksomheden skal sikre sig, at anvende fødevarekontaktmaterialer til de formål, hvortil de er tilsigtet fra leverandøren.

07-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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