

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Takumi Sushi Næstved ApS**

Adresse Kindhestegade 13

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 41300302

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

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

Denne kontrol, dato

19-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 24-10-2022	
Dato 31-03-2022	
Dato 25-11-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af sushi med fersk fisk ved max 2 grader samt opbevaring af sushi med røget laks ved max 5 grader. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for tilsætning af sushi-zu i sushi ris efter endt varmebehandling, herunder procedurer for, at pH sænkes til under 4,5 efter tilsætning. Generelt vejledt om regler for tilsætning af sushi-zu til ris som alternativ til opbevaring. Generelt vejledt om regler for opbevaringstemperatur af fersk fisk ved max 2 grader. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse. Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram er en sammensætning af flere programmer. Risikoanalysen nævner derfor ikke specifikt aktiviteten: tilsætning af sushi-zu (eddikeblanding) til sushi ris, men i den øvrige del af egenkontrolprogrammet er der skriftlige procedurer for aktiviteten, herunder procedurer for hvordan pH måles og at pH skal være under 4,5. Endvidere fremviser virksomheden dokumentation for at aktiviteten er i styring, overvåges og der er frekvens for dokumentation af aktiviteten 1 gang pr måned. Under kontrollen tilføjer virksomheden tilsætning af sushi-zu til sushi ris som en kritisk

Fødevarestyrelsen

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

45 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 **Takumi Sushi Næstved ApS**

Adresse Kindhestegade 13

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 41300302

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

aktivitet (CCP) i risikoanalysen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for risikoanalyse og egenkontrolprogram.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

19-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk