

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Sushi Hus ApS**

Adresse Søndergade 18

Postnr./By 6600 Vejen

CVR-nr. 33077408

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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 17-02-2022	
Dato 23-11-2021	
Dato 30-10-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder fisk, krebsdyr og bløddyr, temperaturer i køleskabe, fryser, koldjomfru med sushi, tildækning og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden redegøre for pH-måling af sushi ris til under 4,5 og redegøre for indfrysning af fersk fisk. Virksomheden oplyser at de bruger den samme opskrift på sushi-zu og ris mængde for at styre pH-værdien. Forbrugeren får mundtligt information om, hvornår sushien senest skal spises og fremstiller sushien til takeaway så tæt på afhentningstidspunktet som muligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for pH-måling af sushi ris samt indfrysning af fersk fisk. Kontrolleret risikoanalyse for tilsætning af sushi-zu til ris samt indfrysning af fersk fisk.

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Mere om fødevearekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk