

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sushiart**

Adresse Nordre Strandvej 134A, st

Postnr./By 8240 Risskov

CVR-nr. 36019190

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

13-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 23-05-2022



Dato 15-03-2022



Dato 02-02-2022



Mærkning og information

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Adgang til hygiejnisk vask, med rindende koldt og varmt vand, sæbe og engangsaf tørning tilgængeligt, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost, stikprøvevist kontrolleret temperaturer på rå fisk.

Virksomheden redegør for 3-timers rettesnor for sushidisk, virksomheden smider sushi ud efter 2,5 timer, ok.

Virksomheden redegør for nedfrysning af fersk fisk til sushi, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køleskabe, opvaskemaskine, køledisk med sushi og bordoverflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har sat liste på bordoverflade ved opvaskemaskine siden sidste kontrolbesøg, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring.

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opbevaringstemperaturer. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer.

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

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

Virksomhed Sushiart

CVR-nr. 36019190

side 2 af 2

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

13-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift