

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Coco Sushi ApS**

Adresse Hersegade 30, kl

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 42026255

| 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      |  |
| <b>03-04-2023</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 30-08-2021          |  |
| Dato                     |  |
| Dato                     |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer for opbevaring af fersk fisk, kogte krebsdyr og forarbejdet fisk samt gennemgået mundtlige procedurer for håndtering af sushi-ris tilsat sushi zu opbevaret udenfor køl. Gennemgået mundtlige procedurer for håndtering af sushi til take-away. Fersk fisk opbevares på køl og der tages ud ved bestilling. Fremvist sticks med tydelig indikation af pH. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for pH måling.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke risikovurderet måling af ph..

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden måler og dokumenteret måling af pH dagligt.

Vejledt generelt om regler for. at virksomhedens risikoanalyse skal være dækkende for alle virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for indfrysning af fisk, opbevaring af fersk fisk samt håndtering af sushi ris. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for pH-måling indfrysning af fisk for indeværende år.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

