

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Masami Sushi**

Adresse Ahlgade 17 A, st tv

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 21114782

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

20-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 08-09-2022	
Dato 15-11-2019	
Dato 26-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Stikprøvevist kontrolleret opbevaringstemperatur i køleskabe og fryser i tilvirkningsområde. Ingen anmærkninger.

Overhørt virksomhedens mundlige procedure for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og baglokaler, herunder hylder med tørvarer, opvaskeområde, hylder gulv og loft i kølerum, blæser i kølerum, inderside og lister i kølemøbler, emfang og stegeområde, tilvirkningsborde, samt barområdet

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Tilvirkningsområde, herunder produktbærende overflader, gulve, vægge, samt knive. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøve kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og PH måling på ris fra november 2022 til d.d.

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

35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk