

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sushi og wok**

Adresse Århusvej 12

Postnr./By 8464 Galten

CVR-nr. 32216692

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

07-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 23-09-2021	
Dato 04-12-2019	
Dato 14-08-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af fødevarer, herunder nedkøling af hjemmerørte saucer, der nedkøles fra 65 til 10 grader på maks 3 timer, ok. Nedkøling i gang under kontrollen, temperatur målt til 36 grader efter 1,5 timer, ok. Kontrolleret procedurer for opbevaring af rå fisk, temperaturer ok. Kontrolleret procedurer for indfrysning af fisk inden brug, der indfryses ved -20 grader i min. 24 timer, ok. Kontrolleret procedurer for produktion af sushi-zu ris, herunder måling af pH. Kontrolleret procedurer for produktion af sushi, herunder opbevaring af færdiglavet sushi. Virksomheden laver sushi efter bestilling. Hvis der opbevares færdiglavet sushi opbevares det ved maks. 2 grader, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Opvaskemaskine, kølemontre, køleskabe og kølerrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Bagindgang, herunder at dør lukker tæt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for indfrysning af fisk, nedkøling af fødevarer, opbevaringstemperaturer.

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 **Sushi og wok**

Adresse **Århusvej 12**

Postnr./By **8464 Galten**

CVR-nr. **32216692**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret dokumentation af pH. Virksomheden har ikke nedskrevet pH-værdien, men kan mundtligt redegøre for brug af fast opskrift og brug af pH-meter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om dokumentation af egenkontrollen. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for indfrysning af fisk, sushi-zu ris og opbevaring af rå fisk.

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

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

07-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk