

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **A+ SIAM SUSHI**

Adresse Nørreport 28

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 35253238

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.	
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

19-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 24-06-2022	
Dato 27-02-2020	
Dato 21-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fremstilling af sushi. Kontrolleret virksomhedens procedure for indfrysning af fersk laks i mindst 24 timer ved -21 grader. Kontrolleret virksomhedens opbevaring af fersk fisk, målt temperaturer mellem -0,2 og 1,3 grader. Kontrolleret virksomhedens procedurer for brug af Zu til sushi ris, virksomheden arbejder efter fast opskrift, de kontrollerer pH værdi ved hver produktion, pH-værdien skal være under 4,5. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køleskabe, produktbærende bordoverflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af udstyr herunder frydere.

Følgende er konstateret: På to frydere i baglokale ses håndtagene som manglende eller gået i stykker. Der er sat gulig tape på for at reparere. Der er lidt ridser og snavs i tapen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, virksomheden har blanket 1, 2, 3, 6, 9, 10, 11 og 12.

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

