

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Genki Sushi & Wok**

Adresse Smallegade 20

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 37595977

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 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	
27-06-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 29-03-2023	
Dato 02-08-2021	
Dato 09-02-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøg på baggrund af anonym forbrugerhenvendelse

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fødevarer under opbevaring herunder tildækning og adskillelse, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, samt forrum til toilet.

Mundtligt gennemgået procedurer for sojasauce, der serveres i små beholdere, ok. Vejledt om at sojasauce, der opbevares i små beholdere udenfor køl, skal vurderes ved at lugte til og smage det, så virksomhed kan sikre, at det stadig er egnet til konsum.

Følgende er konstateret: fersk tun og laks i koldjomfru måles til 2,5 grader C.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at virksomheden kan anvende tidsstyring (3-timers regel) til koldjomfru, eller at virksomheden skal sikre sig, at fersk fisk opbevares ved maks. 2 grader C.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt

Fødevestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk



Kontrolrapport

Virksomhed **Genki Sushi & Wok**

Adresse Smallegade 20

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 37595977

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

desinficeres.

Følgende er konstateret: køleskuffer i produktionskøkken fremstår på indvendige flader med større mængder hvid belægning, der kan være tegn på begyndende skimmelvækst, og opvaskemaskine fremstår på indvendige flader med lyserød belægning. Billedokumentation medtaget.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved varemottagelse, under opbevaring, opvarmning og nedkøling fra den 4. april 2023 til den 20. juni 2023.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel ved indgangspartiet.

Fødevarestyrelsen

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

27-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift