

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Wami sushi**

Adresse Islands Brygge 81B

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 40893784

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 20-04-2023	
Dato 23-02-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 08-11-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse i køleindretninger, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Gennemgået affaldshåndtering uden anmærkninger. Virksomheden har henvendt sig til administrationen for at få tilstrækkelig containerplads, her blev det oplyst at der vil komme en større container. På tilsynet var der ingen pladsproblem. Mundtligt gennemgået procedurer for pH-måling af ris der måles efter tilberedning samt efter 2-3 timer, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af opvaskemaskine, køle- og fryseindretninger, emfang, gulv samt bardisk.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, indfrysning af fersk fisk til sushi, opvarmning, varmholdelse, nedkøling samt pH-måling.

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

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