

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kokoro Sushi I/S**

Ringkøbing Sushi

Adresse V Strandgade 10

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 38014714

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

29-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 06-05-2021



Dato 07-11-2019



Dato 29-06-2018



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende

personlig hygiejne, herunder forholdsregler når

køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge

familiemedlemmer med symptomer på norovirus

(roskildesyge), hygiejniske håndvaskearbejdsgange og

håndvaskeforhold og arbejdsgange for "nulstilling" af køkken,

herunder brug af desinfektionsmiddel. Virksomheden

redegjorde for brug af handsker ved håndtering af fødevarer.

Ok. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark.

Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken, herunder brug af godkendte desinfektionsmidler.

Vejledt konkret om løsning for tilpasning af procedurer og forholdsregler om hvornår man vender tilbage til arbejde efter sygdom med opkast/diarré, har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), brug af egnet og rent arbejdsbeklædning samt for arbejdsgange for "nulstilling" af køkken.

Der kan evt. udarbejdes materiale som altid udleveres til nye medarbejdere.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Instruktion af medarbejdere i personlig

Fødevarestyrelsen

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

1 time 35 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 **Kokoro Sushi I/S**

Ringkøbing Sushi

Adresse V Strandgade 10

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 38014714

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hygiejne, særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. Interview af medarbejder i køkken om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyge).

Vejledt generelt om særlige forholdsregler imod smitte fra medarbejderes syge familiemedlemmer.

Vejledt generelt om instruktion af medarbejdere om, at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør.

Fødevarestyrelsen

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

29-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk