

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sushi Insu**

Adresse Hjallesøvej 12

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 30266471

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

15-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 14-12-2022	
Dato 04-03-2022	
Dato 12-11-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedurer for produktion og opbevaring af ris til sushi.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg på 5.000,- kr. fremsendt.

Følgende er konstateret: Omgivelsestemperatur i virksomhedens kølerum med opbevaring af fersk fisk måles med luftføler til 6,4 grader. Hel fersk lakseside (ca. 2 kg) måles med indstikstermometer til 5,0 grader. Der opbevares derudover blandt andet ca. 2,5 kg rå tunfisk i samme termo/flamingokasse som laksen samt mindre mængde skiveskåret laks i kølerummet.

Luftfølerens temperatur er aflæst efter ca. 10 minutter.

Indstikstermometerets temperatur er aflæst efter ca. 5 minutter.

Fotodokumentation medtaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi skruer ned for køleren. Hvis I venter falder den i temperatur.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteten pH-styring i ris til sushi.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk