

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Itami sushi**

Adresse Flydedokken 15, st

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 41324805

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
<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	
03-10-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 14-06-2022	
Dato 01-07-2021	
Dato 20-10-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring i produktionskøkkener. Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køkken og på lager, herunder temperaturmålinger i køleskabe med fersk fisk. Virksomhedens arbejdsgange ved opskæring af laksfiletter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, serveringsområde, samt tørvarelager, herunder produktbærende overflader, køle- og frysefaciliteter, friture, emfang, stegeplader, skærebrædder, fødevarekontaktmaterialer, samt gulve og vægge.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring på køl og frost, varmebehandling, indfrysning af fisk, samt pH-måling af ris.

Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens udførelse og resultater for nedkøling.

Følgende er konstateret: Virksomheden har dokumenteret nedkøling af ris med en starttemperatur på 95C kl. 14.00 og en sluttemperatur på 42C kl. 16.00. I følge virksomhedens procedurer skal der foretages nedkøling fra 65C til 10C på max

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 klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Itami sushi**

Adresse Flydedokken 15, st

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 41324805

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

4 timer. Ved validering af om der er foretaget en sikker nedkøling ved de specifikke start- og sluttid- og temperaturer, via Fødevarestyrelsens online værktøj SiTTi, er virksomhedens nedkøling, med 5 minutter, ikke en tilsvarende sikker nedkøling. Virksomheden oplyser, at der kan være tale om en skrivefejl, men at de vil ændre nedkølingsprocedurerne for at være sikre.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for overensstemmelse mellem egenkontrolprocedurer og dokumentation.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

03-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift