

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kanagawa ApS**

Adresse **Vesterbrogade 89, st tv**

Postnr./By **1620 København V**

CVR-nr. **40661476**

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

17-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 29-09-2023



Dato 07-06-2023



Dato 02-05-2023



Virksomhedens egenkontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftørring af hænder. Målt stikprøvevis opbevaringstemperaturer af kølepligtige fødevarer i fryse- og køleindretninger, samt kølemontre i barområde. Adskillelse, tildækning og opbevaringsforhold af fødevarer. Forum til toilet. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, barområde, kølerum og lagre herunder, produktionsborde, hylder, reoler, indvendig i opvaske- og isterningsmaskine, køleindretninger, redskaber, tætningslister og gulve. Ydet konkret vejledning om, at pap på gulvet og hylder samt, sølvpapir på hyldene fjernes, så overflade er vaskbare.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: skærebrædder og opbevaringsbøtter af fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret

Fødevarestyrelsen

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

40 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 **Kanagawa ApS**

Adresse Vesterbrogade 89, st tv

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 40661476

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

stikprøvevis uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, indfrysning af fisk, samt pH-måling af sushiris fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

17-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk