

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sushi Lab ApS**

Adresse Ved Stranden 22, st th

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 42354309

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

21-11-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken og tjenerområde-ok. Kontrolleret opbevaringstemperatur i koldjomfru med fersk fisk samt i køler med fødevarer med kølekrav 5 grader-ok. Kontrolleret opbevaringstemperatur i fryser til indfrysning af fersk fisk, herunder oplyses, at de vil ændre procedurer til indfrysning i 24 timer v/ -20 grader fre -18 i 96 timer-ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i tjenerområde, produktionsområde med fremstilling af sushi, samt kælder med fryserne til bl.a. indfrysning af fisk-ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden er ved at renovere opvaskeafdeling, og det oplyses, at der opsættes stål på væg der-ok. Det oplyses, at væg omkring håndvask i tjenerområde beklædes med stålplade-ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for perioden fra start til idag for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, indfrysning-herunder drøftet at kontrollen sker fra fisk er indfrosset, ph check i sushiris samt opvarmning af fødevarer-ok.

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk