

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Oishii Sushi**

Adresse **Nørregade 42, st th**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **43509926**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
20-10-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 05-07-2023	
Dato 22-05-2023	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Der er sket telefonisk kontakt via telefon med ejer under kontrollen.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaringsstemperaturer af fisk i kølerum.

Opvaskemaskine er gået i stykker og reparerør er tilkaldt for 2 dage siden. Der er ykket i dag og reparerør kommer i dag.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret udbedring af vedligeholdelsesmæssige ting fra vedligeholdelsesplanen i egenkontrollen.

Flisepålægning i kælderrum og kølerum er lavet og der er udskiftet armaturer til håndvask og til opvask i opvaskeafdelingen.

Der er set bananfluer på kælderlager omkring stor mængde flaskepant. Virksomheden oplyser, at der er meget pant fordi der har været travlt. Vejledt om at opbevaring af tomme flasker kan tiltrække og resultere i opformering af bananfluer.

Kontrolleret: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.- herunder udbedring af vedligeholdelsesmæssige ting fra vedligeholdelsesplanen i egenkontrollen. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: Gulv mellem produktionskøkken og restaurant er delvist udskiftet siden sidste kontrolbesøg, men

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Oishii Sushi**

Adresse Nørregade 42, st th

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43509926

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

der ses stadigvæk hul i og er ikke udbedret. Forholdet er tidligere indskærpet den 22. maj 2023 og på kontrol den 5. juli 2023 oplyste virksomheden at der var bestilt håndværker til den 25. Juli 2023. På dagens kontrol oplyser ejer, at håndværkeren udeblev fra aftalen den 25. juli 2023. Billedokumentation er medtaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får det lavet i løbet af en uge. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater siden sidste kontrol for varemodtagelse, pH-værdi af kernetemperaturer- ok. For opbevaringstemperaturer er der kun dokumenteret for frysetemperaturer. Vejledt om, at dokumentation for opbevaringstemperaturer er påkrævet.

Kontrolleret tilgængelighed af virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomhedens risikoanalyse til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning. Følgende er konstateret: Risikoanalysen og egenkontrolprogram er tilgængelig, men der er ikke afkrydset i frekvens for hvor ofte dokumentationen skal laves for opbevaringstemperaturer, ph-værdiersamt kerne- og nedkølningstemperaturer. For varemodtagelser er der angivet hver 2-3 gang, men ikke tidsmæssigt hvor ofte. Af dokumentationen fremgår, at der kun er lavet opbevaringstemperaturer på frysevarer og ikke på kølevarer. Billedokumentation er medtaget. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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

20-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift