

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Oishii Sushi**

Adresse Nørregade 42, st th

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43509926

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>05-02-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-11-2023	
Dato 20-10-2023	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 05-07-2023	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk håndvask med rindende koldt og varmt vand, papir og sæbe. Kontrolleret procedurer for brug af ris-maskine, ok. Kontrolleret procedurer for sushi-zu ris, herunder måling af pH, virksomheden har fremvist korrekt brug af pH-meter, ok. Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Temperaturer taget stikprøvevist, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde, herunder bordflader, kølefaciliteter og højderengøring. Kontrolleret renhold af kælderlokale, ok. Kontrolleret procedurer for rengøring af lager, ok. Der er vejledt generelt om rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har i forbindelse med kampagne modtaget behovsorienteret vejledning i relation til sanktioner meddelt på tidligere kontrolbesøg. Virksomheden er derfor vejledt om: Vedligeholdelse af lokaler og vedligeholdelse af udstyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret vedligeholdelse af kælder og produktionslokaler. Der er vejledt generelt om vedligeholdelse af plastisk der bruges i produktionen. Virksomheden har siden sidste kontrolbesøg

Fødevestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

