

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aii Sushi ApS**

Adresse Frederiksdalsvej 136, st 2

Postnr./By 2830 Virum

CVR-nr. 39058677

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
27-06-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 25-01-2022	
Dato 08-02-2021	
Dato 24-07-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er rettet den 5. juli 2024.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer.

Det indskræpes, at uemballerede ferske fiskevarer skal opbevares i is under passende forhold, hvor is tilføres så ofte det er nødvendigt, eller ved maksimalt 2°C.

Følgende er konstateret: I køleopsats ved sushibord i betjeningsområde måles med kalibreret lufttermometer i gastrobakke med uemballerede ferske lakse stykker til 7,3 grader C. Selve laksen måles med kalibreret indstikstermometer til 2,9 grader C. Der er 6 gastrobakker á ca. 0,50 liter med fersk fisk. Virksomheden oplyser, at fisken har været i køleopsatsen siden de åbnede, hvilket er 2 timer og 45 min siden ved kontrolbesøgets start.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi venter med at sætte fisken op til vi får travlt. Virksomheden kasserede fisken under tilsynet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl og frost, herunder temperaturer i køleskabe i

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Aii Sushi ApS**

Adresse Frederiksdalsvej 136, st 2

Postnr./By 2830 Virum

CVR-nr. 39058677

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionskøkken i baglokale, samt i fritstående køleskab og køleskabe i kølebord i betjeningsområde, hvor der blandt andet opbevares fersk fisk.

Virksomheden redegjorde mundtligt for procedurer for sushi-zu ris, herunder brug af opskrift og holdbarhed, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret for temperaturer ved aktiviteten 'opbevaring' siden 22. maj 2024. I egenkontrolprogrammet har virksomheden sat en frekvens på 1 x hver 14. dag.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for dokumentation, ved egne fastsatte frekvenser.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer, herunder indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: I køleopsats ved sushibord i betjeningsområde måles med lufttermometer i gastrobakke med ferske lakse stykker 7,3 grader C. Selve laksen måles med indstikstermometer til 2,9 grader C. Der er 6 gastrobakker á ca. 0,50 liter med fersk fisk. Virksomheden oplyser, at fisken har været i køleopsatsen siden de åbnede, hvilket er 2 timer og 45 min siden ved kontrolbesøgets start.

I virksomhedens egenkontrolprogram beskrives det, at "Fiskestykker til sushi, der hviler i tilberedningsområdets køleopsats har været på arbejdsbordet hvorved temperaturen i fisken er steget i forhold til opbevaringskrav på +2 grader C. (...) Det er vurderet acceptabelt at tilberedningstiden under ovennævnte procedurer kan være højst 1 time i temperaturintervallet over +2 C til ca. +8 C. Tiden tæller fra fisken er udtaget fra køl (højst +2 C) til den færdige sushi serveres. (...) Eventuelle fiskestykker der ikke er serveret indenfor højst 1 time kasseres og der udtages "friske" stykker fra opbevaringsområdet (+2 C) til ny tilberedning."

Virksomheden følger ikke egne fastsatte procedurer for opbevaring af fersk fisk til sushi. Vejledt generelt om at følge egne fastsatte procedurer for opbevaring af fersk fisk til sushi.

Fødevarestyrelsen

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

27-06-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift