

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aarup Sushi**

Adresse **Holmelund 32**

Postnr./By **5560 Aarup**

CVR-nr. **44645904**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<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	
<b>20-08-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 22-04-2024	
Dato 14-03-2024	
Godkendelser m.v.	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk håndvaskefaciliteter med sæbe og engangsafdækning, temperaturkontrol i kølebrønd og kølebord med fersk fisk samt opbevaring af fødevarer uden kølekrav. Kontrolleret procedure for brug af frostelemeter på udsåret fisk i kølebrønd. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for opbevaring af færdiglavede sushi, virksomheden oplyser at sushi laves på anmodning og så tæt på afhentningstidspunkt som muligt. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af gummilister i kølebord og køleskab i køkken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Spiselokale/produktionslokale, køkken og lokale med friture og fryser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for ph i sushi ris, varmebehandling og nedkøling fra april 2024 og frem til dags dato. Konkret vejledt om løsningsforslag til at måle og noterer forskellige produkter under varmebehandling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aarup Sushi**

Adresse Holmelund 32

Postnr./By 5560 Aarup

CVR-nr. 44645904

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

smileysymbol.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Laksefilet, takuan suki (syltede radiser), tunfilet, tempur rejer (Ebi fry 30 g.) og crispy chicken (kylling inderfilet paneret 30-50 g.). Ingen anmærkning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. 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.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

20-08-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift